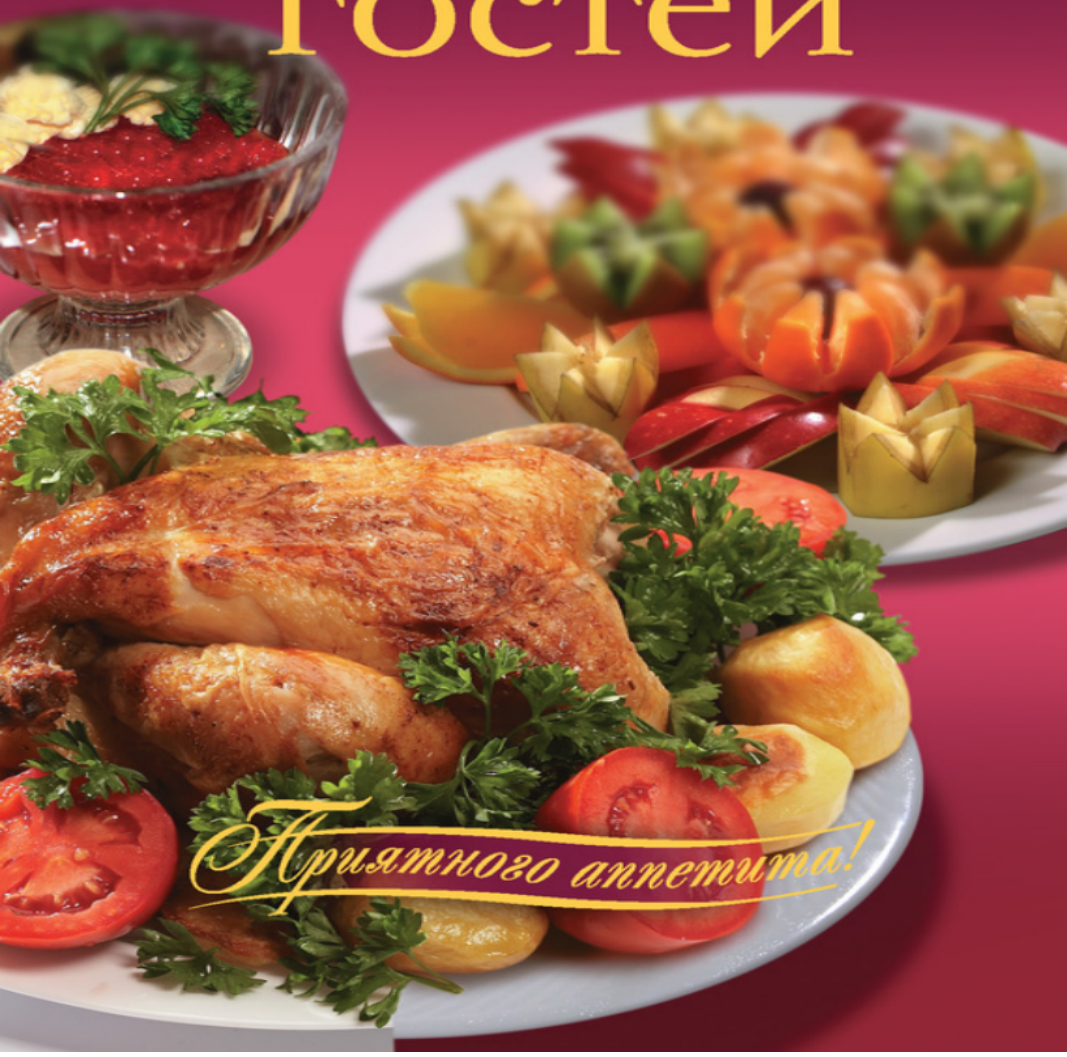
Встречаем гостей



Приятного аппетита!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Праздник – будь то семейное торжество или событие, которое отмечает вся страна или даже весь мир, – это всегда радость, всегда улыбки, подарки и, конечно же, всегда праздничный стол.

Подготовка праздничного стола – дело непростое. Нужно тщательно продумать меню, учесть вкусы всех гостей и постараться красиво сервировать стол. И вовсе необязательно поражать гостей обилием разносолов, которые еще неделю после праздника доедает вся семья. Знайте меру во всем, и тогда вы не будете валиться с ног от усталости, в то время как все гости веселятся и поднимают тосты за здоровье хозяйки.

Рецепты, представленные в этой книге, помогут устроить настоящий праздник даже молодой хозяйке.

- Оксана Узун
  -
  - Салат по-строгановски
  - Телятина в слоеном тесте
  - Пирожки с семгой
  - Деликатесный салат из семги
  - Мясо по-итальянски
  - Ватрушки с лесными ягодами
  - Праздничный салат из кальмаров
  - Куриные грудки с перцем
  - Торт йогуртовый
  - Авокадо с креветками
  - Стейк из осетрины
  - Пирожные фруктовые
  - Яйца, фаршированные красной икрой
  - Форель в белом вине с креветочным соусом
  - Фруктово-дынный салат «Летняя корзинка»
  - Хозяйке на заметку
  - Встречаем гостей
  - Салат «Гнездышко»
  - Бифштекс
  - Кулебяка с мясом
  - Салат с копченой курицей
  - Бифштекс рубленый по-французски
  - Пирожки с мясом и рисом
  - Русский салат с пикантным соусом
  - Ростбиф
  - Беляши

- ○ Мясной салат с шампиньонами
- ○ Шницель с чесноком и луком
- ○ Пирог польский со свининой и капустой
- ○ Немецкий салат
- ○ Мясо духовое
- ○ Пирог с помидорами
- ○ Куриный салат «Сказка»
- ○ Мясо под шпинатным соусом
- ○ Пирожки с начинкой из яйца и зелени
- ○ Салат «Цезарь»
- ○ Шарики мясные в кляре
- ○ Пирог творожный
- ○ Салат «Шеф»
- ○ Крокеты в омлете
- ○ Пирожки творожные
- ○ Французский куриный салат
- ○ Ёжик
- ○ Крупеник гречневый с творогом
- ○ Куриный салат с фасолью
- ○ Окорок фаршированный
- ○ Профитроли с бульоном
- ○ Китайский салат
- ○ Свиные отбивные с соусом из вешенок
- ○ Профитроли с крабовым мясом и сыром
- ○ Салат из курицы с креветками
- ○ Свиная отбивная в орехах
- ○ Сырные хрустики
- ○ Оливье с копченой уткой
- ○ Свиная вырезка в тесте
- ○ Гренки чесночные с сыром
- ○ Теплый салат с куриной печенью
- ○ Миньоны из свиной вырезки
- ○ Черничный пирог
- ○ Салат из рябчика
- ○ Корейка свиная на кости
- ○ Пирог с яблоками и ревенем
- ○ Салат «Мимоза»
- ○ Свинина по-китайски
- ○ Яблочное чудо
- ○ Салат из семги
- ○ Свинина по-мексикански
- ○ Пирог «Яблоки под снегом»
- ○ Салат с копченым лососем
- ○ Свиные кармашки с грибами

- ○ Яблоки в слоеном тесте
- ○ Салат из тунца
- ○ Свиной шницель с пикантным соусом
- ○ Творожный пирог с ягодным ассорти
- ○ Японский салат
- ○ Свиные ребрышки запеченные
- ○ Торт «Творожный»
- ○ Салат из жареной трески с овощами
- ○ Свиной рулет с пастой
- ○ Блинно-творожный торт с ягодами
- ○ Салат из крабов
- ○ Рулетики из свиной шейки и куриного филе
- ○ Торт «Зебра»
- ○ Салат с крабовыми палочками
- ○ Свиная запеканка на капустных листьях
- ○ Бисквитно-творожный торт с фруктами
- ○ Салат из креветок
- ○ Телятина, запеченная в лавровых листьях
- ○ Творожный рулет с яблоками и изюмом
- ○ Салат из креветок с зелеными яблоками
- ○ Гнезда из телятины
- ○ Ватрушки
- ○ Салат с жареными креветками
- ○ Телятина со шпинатом
- ○ Кексы творожные с изюмом
- ○ Восточный салат
- ○ Рулет из телятины с сюрпризом
- ○ Шарики творожные с яблоками
- ○ Салатик из кальмаров
- ○ Долма
- ○ Плетенка с маком
- ○ Салат из кальмаров и креветок
- ○ Курица в перце
- ○ Рулет с марципаном
- ○ Салат из кальмаров со сладким перцем
- ○ Курица «Бородино»
- ○ Блинные рулетики с ягодами
- ○ Салат из раковых шеек
- ○ Курица по-восточному
- ○ Торт сливочно-клубничный
- ○ Винегрет сборный
- ○ Курица с тушеной капустой и ананасами
- ○ Торт праздничный
- ○ Эстонский салат

- ○ Куриные отбивные на косточке
- ○ Торт «Анна Павлова»
- ○ Португальский салат
- ○ Куриные грудки по-французски
- ○ Торт фруктовый
- ○ Салат из фасоли с перцем
- ○ Куриное филе с яблоками
- ○ Апельсиновый пирог
- ○ Салат из моркови с хреном и медом
- ○ Куриное филе на кости фаршированное
- ○ Ананасовый торт
- ○ Салат из моркови с чесноком и орехами
- ○ Шашлычки куриные
- ○ Торт-суфле
- ○ Салат из цветной капусты с виноградными листьями и брынзой
- ○ Рулетики куриные со шпинатом
- ○ Торт ванильный
- ○ Салат из редиса с сыром
- ○ Куриный рулет с мясным фаршем и овощами
- ○ Тортик из вафельных трубочек
- ○ Осенний салат
- ○ Паста паэлья
- ○ Торт «Меренга с шоколадом»
- ○ Салат с йогуртом
- ○ Котлеты по-киевски
- ○ Торт с сыром маскарпоне и безе
- ○ Греческий салат с виноградом
- ○ Гусь праздничный
- ○ Корзинки творожные с фруктами
- ○ Салат с шампиньонами
- ○ Цыпленок табака
- ○ Корзиночки творожные с шоколадом
- ○ Салат из груш
- ○ Цыпленок по-фермерски
- ○ Корзиночки с фруктовым мармеладом и мороженым
- ○ Заливное мясо
- ○ Печень цыпленка по-итальянски
- ○ Фруктовые пирожные на скорую руку
- ○ Праздничные рулетики
- ○ Ребрышки кабана запеченные
- ○ Пирожные бисквитные с ягодами
- ○ Ветчина с сыром заливная
- ○ Язык диетический с каперсами

- ○ Пирожное «Картошка» на скорую руку
- ○ Куриный рулет со сладким перцем
- ○ Капуста фаршированная
- ○ Профитроли со взбитыми сливками
- ○ Заливная курица
- ○ Печенье восточное
- ○ Куриная печень заливная
- ○ Стейк из семги под сыром
- ○ Печенье с грецкими орехами
- ○ Паштет из куриной печени запеченный
- ○ Медальоны из семги с беконом
- ○ Сырное печенье
- ○ Селедка под шубой
- ○ Филе семги, жаренное с рисом
- ○ Вафельные трубочки
- ○ Форшмак из сельди
- ○ Шашлык из красной рыбы
- ○ Птички и сердечки «Рождественские»
- ○ Закуска из семги в тарталетках
- ○ Стейк из красной рыбы с грибным соусом
- ○ Хворост
- ○ Рулетики с семгой
- ○ Форель в фольге
- ○ Закуска из семги со сливочным сыром
- ○ Форель с красным вином
- ○ Ананас десертный
- ○ Закуска из семги с авокадо
- ○ Осетрина фаршированная запеченная
- ○ Десерт персиковый
- ○ «Башенки» из семги
- ○ Осетрина под сырной шубой
- ○ Абрикосовый десерт
- ○ Семга с соусом из авокадо
- ○ Осетрина в пряных травах
- ○ Десерт сливочно-клубничный
- ○ Суши домашние из семги и креветок
- ○ Жаркое из осетрины
- ○ Десерт с тропической смесью
- ○ Судак под шубой
- ○ Судак «Орли»
- ○ Клубничный десерт
- ○ Судак по-гречески
- ○ Судак на пару в зеленом соусе
- ○ Клюквенный десерт

- ○ Заливное из фаршированной трески
- ○ Судак на пару под соусом «Песто»
- ○ Малиновый десерт
- ○ Рыбные рулетики с овощами и сыром
- ○ Судак на пару с овощами
- ○ Манный десерт
- ○ Рыба, запеченная под грибным соусом
- ○ Судак жареный со сливочно-лимонным соусом
- ○ Десерт шоколадный
- ○ Яйца, фаршированные рыбным паштетом
- ○ Судак с овощами и морепродуктами
- ○ Десерт с шоколадной пастой
- ○ Кальмары в пивном кляре
- ○ Судак по-молдавски
- ○ Десерт фруктовый с безе
- ○ Закуска из кальмаров с луком
- ○ Судак с овощами
- ○ Апельсины в кляре
- ○ Коктейль «Морской аквариум»
- ○ Филе судака с яблоками и луком
- ○ Лодка банановая
- ○ «Морской коктейль» в помидорах
- ○ Палтус, запеченный с овощами
- ○ Бананы в слоеном тесте
- ○ Креветочный коктейль
- ○ Палтус, запеченный с маслинами
- ○ Шашлычки фруктовые
- ○ Закуска из помидоров с сыром
- ○ Палтус с перечным соусом
- ○ Фруктово-ягодное желе
- ○ Помидоры, фаршированные брынзой с пряными травами
- ○ Рулет из палтуса с зеленью и сыром
- ○ Клубничное желе
- ○ Помидоры, фаршированные баклажанами
- ○ Рыба по-итальянски
- ○ Вишневое желе
- ○ Баклажаны с помидорами и чесноком
- ○ Запеченная рыба по-гречески
- ○ Сорбет ягодный
- ○ Башня из баклажанов
- ○ Треска, жаренная с сушеными травами
- ○ Банановый пудинг
- ○ Баклажаны с начинкой

- Рыба по-восточному
- Пудинг из ванильных сухарей
- Рулетики из баклажанов
- Рыба, запеченная под сыром
- Пудинг шоколадный
- Баклажаны с корейской морковью
- Рыба в томатном соусе
- Винегрет фруктовый
- Острая закуска из перца
- Шарики рыбные «Сюрприз»
- Салат фруктовый
- Закуска из перца с брынзой
- Крокеты рыбные
- Цитрусовое мороженое
- Капуста маринованная
- Кальмары фаршированные
- Дыня с мороженым
- Кабачки под маринадом
- Креветки с рисом
- Гоголь-моголь
- Жюльен в хлебцах
- Морские гребешки в соусе карри
- Самбук из сливы
- Жюльен из языка
- Яйца «в футляре»
- Кофе глясе
- Жюльен из судака
- Яйца с грибами в картофельном пюре
- Кофе с корицей
- Жюльен креветочный
- Овощи, тушенные с грибами
- Жюльен с морепродуктами
- Ризотто с грибами и овощами
- Кулич пасхальный сладкий
- Яичные шарики с орешком
- Шампиньоны фаршированные
- Кулич заварной
- Яйца «Лесная полянка»
- Картофельный рулет с овощами
- Глазурь-безе из белков
- Глазурь белая «Королевская»
- Мухоморы
- Сладкий плов в тыкве
- Пасха царская (сырая)

- ○ Сыр, жаренный в масле
- ○ Шницель капустный с луком
- ○ Пасха царская (вареная)
- ○ Грузинская сырная паста
- ○ Картофель «гармошка»
- ○ Яйца крашеные

Оксана Узун
Встречаем гостей

Исключительное право на издание книги принадлежит ЗАО «ОЛМА Медиа Групп».

Выпуск произведения без разрешения издательства считается противоправным и преследуется по закону.

© О. В. Узун, 2009

© ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2013

© Электронная версия книги подготовлена компанией ЛитРес, 2014

Салат по-строгановски

– говядина (постная, вареная, охлажденная) – 400 г
– маринованные грибы – 250 г
– зеленый лук – 6 перьев
– перец сладкий красный – 1 шт.
– Для кислой сметанной приправы:
– густая сметана – 2/3 стакана
– хрен – 1 ст. ложка
– лимонный сок – 2 ст. ложки
– соль, перец – по вкусу
4 порции
20 минут

Нарежьте говядину и грибы тонкими полосками.

Сладкий перец вымойте, очистите от семян и нарежьте соломкой.

Перья лука мелко нарежьте и положите в миску вместе с грибами, говядиной и перцем.

Приготовьте приправу, заправьте ею салат и осторожно перемешайте.

Телятина в слоеном тесте

– телятина – 350 г
– готовое слоеное тесто – 250 г
– сливочное масло – 50 г
– яйца – 2 шт.
– майонез – 1 ст. ложка
– соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки

3 порции

1 час 10 минут

Телятину отварите, остудите и пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Добавьте размягченное сливочное масло, посолите и поперчите по вкусу.

Разделите фарш на две части.

Яйца взбейте с майонезом, полученную смесь вылейте на разогретую сковороду, смазанную растительным маслом, и жарьте до готовности под крышкой.

На прямоугольный пласт слоеного теста выложите первый слой фарша, сверху – омлет, затем еще один слой фарша.

Защипите края теста и уложите швом вниз на смазанный сливочным маслом противень.

Запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 15–20 минут.

Пирожки с семгой

– готовое соленое тесто – 200 г
– семга слабосоленая – 150 г
– яйца – 1 шт.
– зелень укропа (свежая или сухая) – по вкусу
2 порции
40 минут

Семгу тонко нарежьте, обваляйте в рубленом укропе и сверните рулетиком.

Тесто разделите на небольшие прямоугольники.

На одну половинку теста положите семгу, смажьте края прямоугольника сырым яйцом и накройте начинку второй половиной теста.

С помощью небольшой рюмки придайте пирожкам форму: для этого на каждый пирожок надавите рюмкой сверху (в области начинки).

Выпекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 15–20 минут.

Деликатесный салат из семги

– семга – 100 г
– огурцы свежие (мелкие) – 2 шт.
– сладкая кукуруза – 2 ст. ложки
– яйца – 1 шт.
– майонез – 2 ст. ложки
– укроп – щепотка
– соль и перец – по вкусу
2 порции
20 минут

Огурцы очистите и нарежьте кубиками.

Яйца сварите вкрутую и очистите.

Семгу и яйца нарежьте кубиками. Перемешайте с огурцами и кукурузой.

Добавьте укроп, соль и перец, заправьте салат майонезом и перемешайте еще раз.

Мясо по-итальянски

– карбонат свиной – 300 г
– помидоры – 1 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– сыр (пармезан) – 100 г
– майонез – 100 г
3 порции
45 минут

Нарежьте мясо кусками толщиной 1 см, отбейте, посолите и поперчите.

Обжарьте каждый кусок с двух сторон до образования румяной корочки.

Положите на мясо нарезанные помидоры, а сверху кольца лука.

Залейте мясо майонезом, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 15–20 минут.

Ватрушки с лесными ягодами

– Для теста:
– мука – 2 стакана
– молоко – 200 мл
– яйца – 2 шт.
– сливочное масло – 50 г
– соль – 1/2 ч. ложки
– сахар – 2 ст. ложки
– сухие дрожжи – 1/2 пакетика
– Для начинки:
– творог – 200 г
– лесные ягоды (земляника, черника, малина) – 2 стакана
– яйца – 1 шт.
– сахар – 2 ст. ложки

4 порции

60 минут

Приготовьте тесто. Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте соль, сахар, яйцо, растопленное сливочное масло, муку и хорошо перемешайте. Дайте тесту подняться.

Приготовьте начинку. Разотрите творог с яйцом и сахаром, добавьте ягоды и перемешайте так, чтобы ягоды остались целыми.

Раскатайте из теста небольшие лепешки.

На середину каждой лепешки положите начинку и заверните края.

Положите ватрушки на смазанный маслом противень.

Выпекайте ватрушки в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 15–20 минут.

Праздничный салат из кальмаров

– кальмары – 300 г
– картофель – 2 шт.
– морковь – 1 шт.
– яйца – 2 шт.
– огурцы соленые – 2 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– зеленый горошек – 1/2 банки (200 г)
– майонез – 150 г
– соль и перец – по вкусу

3 порции

55 минут

Кальмаров отварите в подсоленной воде и остудите.

Сварите картофель, морковь и яйца и нарежьте соломкой.

Кальмаров, соленые огурцы и лук измельчите.

Добавьте зеленый горошек, майонез, соль, перец и все перемешайте.

Куриные грудки с перцем

– куриные грудки – 450 г
– сладкий перец (красный, зеленый и желтый) – по 1/2 шт.
– растительное масло – для жарки
3 порции
40 минут

Куриные грудки разрежьте вдоль, слегка отбейте, посолите и поперчите.

Нарежьте перец соломкой и «заверните» в мясо.

Обжарьте грудки со всех сторон на сковороде в разогретом растительном масле или доведите до готовности в духовке.

Торт йогуртовый

– бисквитные коржи – 2 шт.
– несладкий йогурт без наполнителей – 5 баночек
– ягоды (любые) – 2 стакана
– сахарный песок – 100 г
– желатин – 10 пакетиков
10 порций
2 часа 30 минут

Взбейте йогурт с сахаром.

Разведите 8 пакетиков желатина и добавьте в йогурт. 1/3 полученной массы отложите в отдельную посуду и охладите.

В глубокую форму (лучше со съемными краями) положите бисквитный корж, на корж – большую часть йогуртовой массы, а на нее – ягоды и поставьте в холодное место.

Когда слой застынет, положите на него второй бисквитный корж, поверх – оставшуюся йогуртовую массу и снова дайте застыть.

Разведите еще 2 пакетика желатина. На застывший торт выложите ягоды, залейте их разведенным желатином, дайте застыть и подавайте торт на стол.

Авокадо с креветками

– креветки – 150 г
– авокадо – 1 шт.
– чеснок – 1 маленький зубчик
– соус «тобаско» – 1 капля
– майонез – 3 ст. ложки
– сок лимонный – 1 ч. ложка
– соль и зелень – по вкусу
2 порции
30 минут

Отварите креветки в подсоленной воде и очистите.

Разрежьте авокадо пополам, удалите косточку и выньте немного мякоти (чтобы в углубление можно было положить креветки).

Приготовьте соус. Смешайте майонез с измельченной мякотью авокадо, добавьте толченый чеснок, соус «тобаско» и измельченную или сушеную зелень.

Сбрызните креветки лимонным соком, уложите в половинки авокадо и залейте соусом.

Стейк из осетрины

– осетрина (стейк) – 1 шт. (250 г)
– яйца – 1 шт.
– мука – 2 ст. ложки
– оливковое масло – 3 ст. ложки
– лимон (сок) – 1/2 шт.
– соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
1 порция
40 минут

Осетрину посолите, поперчите и замаринуйте в смеси оливкового масла и сока лимона. Поставьте в холодное место на 30 минут.

Обваляйте осетрину в муке, обмакните в слегка взбитое яйцо, а затем опять в муку.

Поджарьте стейк на разогретом растительном масле с двух сторон до готовности (если стейк очень толстый, можно довести его до готовности в духовке).

Пирожные фруктовые

– готовый бисквитный корж – 1 шт.

– любые фрукты – 300 г

– готовое желе для торта – 2 пакетика разного цвета (красное и желтое)

3 порции

45 минут

На дно маленьких форм для кексов уложите по кусочку бисквита соответствующего размера.

На бисквит положите кусочки фруктов.

Разведите желе согласно инструкции, приведенной на упаковке, и залейте им фрукты.

Поставьте пирожные в холодильник, чтобы желе застыло.

Охладите и подавайте к столу.

Яйца, фаршированные красной икрой

– яйца – 4 шт.
– красная икра – 4 ст. ложки
– сливочное масло – 25 г
– зелень укропа – 1 пучок
3 порции
20 минут

Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и разрежьте вдоль пополам.

Аккуратно выньте желтки.

В каждый белок положите по 1/2 ложки красной икры.

Желтки измельчите, замороженное масло натрите на терке.

Украсьте яйца маслом, зеленью и измельченными желтками.

Форель в белом вине с креветочным соусом

– филе форели – 450 г
– лимон (сок) – 1/2 шт.
– белое вино – 1/4 стакана
– соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
– Для соуса:
– креветки – 150 г
– мука – 1 ст. ложка
– сливочное масло – 25 г
3 порции
55 минут

Форель посолите, поперчите и сбрызните соком лимона.

Обжарьте форель на растительном масле до образования румяной корочки. Затем уменьшите огонь, долейте вино и тушите рыбу под крышкой 15–20 минут.

Приготовьте соус. Отварите креветки в небольшом количестве подсоленной воды, очистите, положите в блендер, добавьте 4 ст. ложки жидкости, в которой они варились, и измельчите до консистенции крема.

В отдельной сковороде обжарьте муку, добавьте масло, хорошо перемешайте и добавьте измельченные креветки. Дайте смеси потомиться 3–5 минут.

Полейте форель креветочным соусом и подавайте к столу.

Фруктово-дынный салат «Летняя корзинка»

– дыня (небольшая, круглая) – 1 шт.
– ягоды и фрукты (сезонные) – 300 г
– вино (сладкое десертное) – 1/4 стакана
2 порции
45 минут

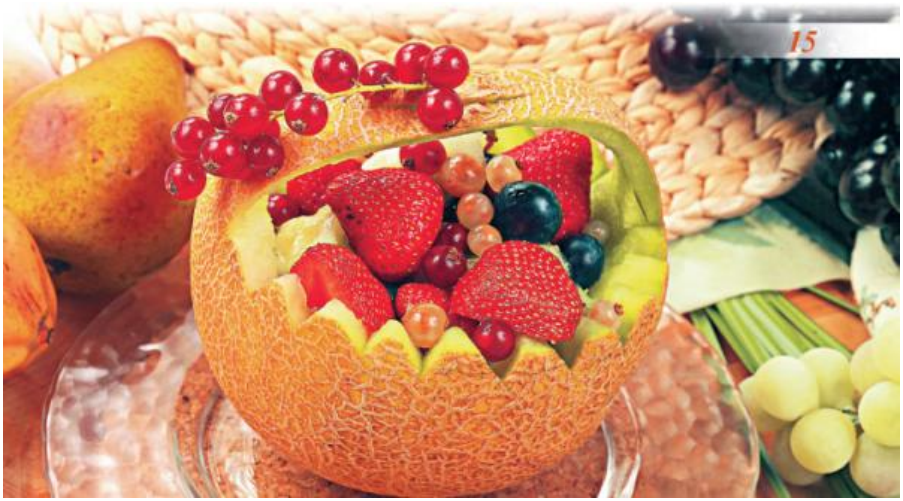
Сделайте из дыни корзиночку (см. *фото*).

Удалите мякоть дыни и нарежьте ее кубиками.

Фрукты и ягоды помойте и нарежьте крупно.

Положите фрукты, ягоды и мякоть дыни в корзинку, залейте десертным вином и дайте настояться в холодном месте 20–25 минут.

Охладите десерт и подавайте к столу.



Хозяйке на заметку

Замороженное мясо лучше варить не размораживая. Жесткое мясо станет мягким, если во время варки добавить в воду столовую ложку водки.

При пассеровке моркови в масло можно добавить щепотку сахарного песка – морковь хорошо подрумянится, и суп приобретет красивый цвет.

Если в масло добавить немного сахара, жареный лук лучше подрумянится.

Если петрушку перед употреблением промыть теплой водой, аромат будет более ощутимым.

Нарезая лук, нацепите на кончик ножа кусочек хлебного мякиша – слез не будет.

Если в воду, в которой варится фасоль, добавить 2–3 ст. л. растительного масла, то фасоль будет вкуснее.

Солить фасоль и горох нужно только после того, как они станут мягкими.

Картофель в мундире не разварится, если в воду добавить 2–3 капли уксуса.

Если мясо перед жаркой слегка посыпать сахарной пудрой, образуется красивая и вкусная поджаристая корочка.

Фарш для котлет, тефтелей, шницелей лучше делать из нежирного мяса, так как при жарке жир вытапливается и мясо получается сухим.

Котлеты будут намного вкуснее, если в мясной фарш добавить сырой и обжаренный лук (50 на 50) и немного сырого картофеля, натертого на мелкой терке.

Если молоко при кипячении подгорело, нужно немедленно перелить его в другую посуду, всыпать щепотку соли и перемешать.

Посуду с молоком поставьте в таз с холодной водой, и неприятный привкус исчезнет.

Прежде чем начать жарить, растительное масло надо перекалить на среднем огне до появления дымка.

Чтобы жареная рыба была вкуснее, нужно подержать

ее предварительно в молоке, затем обвалять в муке, смешанной с крахмалом, и жарить в кипящем растительном масле.

Встречаем гостей

Очень важно, особенно для начинающих хозяек, соблюдать точное количество продуктов, указанных в кулинарных рецептах. Перевес и недовес одинаково недопустимы. Но весы есть в доме не у всех, и не всегда удобно ими пользоваться. Предлагаем вам простой вариант определения веса продуктов.

Таблица веса и меры основных продуктов

	Стакан тонкий 250 г	Столовая ложка (без горки), г	Чайная ложка (без горки), г
Вода	250	15–20	5
Молоко	250	20	5
Сметана	250	25	10
Уксус	250	15	5
Сахарный песок	200	30	12
Крупа манная	200	25	8
Крупа гречневая	210	25	7
Изюм	200		
Мука картофельная	200	30	10
Мука пшеничная	160	25	10
Рис	220	25	9
Фасоль	220	30	10
Горох	220	25	10
Пшено	220	25	10
Сухари молотые	125	15	5
Мак	155	15	5
Орехи толченые	120	20	7
Сахарная пудра	190	25	8
Соль	325	30	10
«Геркулес»	90	12	6
Мед	325	20	

Масло топленое	245	20	5
Масло сливочное	210	40	15
Масло растительное	230	20	
Сода		25	10
Какао		20	10
Горчица			4
Перец душистый			4,5
Перец красный молотый		1	
Перец черный			5
Гвоздика молотая			3
Желатин (порошок)		15	5
Молоко сухое	120	20	5
Молоко сгущенное		30	12
Томатная паста		30	10

Салат «Гнездышко»

– телятина – 200 г
– яйца – 4 шт.
– мелкий картофель – 2 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– майонез – 3 ст. ложки
– соль, специи и зелень – по вкусу

4 порции

35 минут

Картофель, мясо и яйца отварите до готовности.

Вареные желтки аккуратно (чтобы не развалились) отделите от белков.

Лук, мясо, картофель и белки нарежьте соломкой.

Все перемешайте, посолите и заправьте майонезом.

Выложите салат на тарелку и придайте ему форму гнезда.

Внутрь «гнезда» положите нарезанную зелень и желтки яиц.

Бифштекс

– говяжья вырезка – 300 г
– коньяк – 3 ст. ложки
– соль, перец – по вкусу
– свежие овощи, листья салата – для гарнира
– растительное масло – для жарки

2 порции

35 минут

Очистите вырезку от пленок и нарежьте крупными кусками поперек волокон.

Отбейте с двух сторон, посолите и поперчите свежемолотым перцем.

Обжарьте мясо с двух сторон на раскаленном растительном масле до румяной корочки.

Уменьшите огонь и доведите мясо до нужной степени готовности (с кровью, прожаренное). В самом конце добавьте коньяк и дайте ему немного выпариться.

Полейте бифштекс соусом со сковороды и подавайте со свежими овощами и листьями салата.

Кулебяка с мясом

– мука – 900 г
– сливочное масло – 300 г
– желтки – 5 шт.
– молоко – 11/2 стакана
– дрожжи – 35 г
– сахар и соль – по вкусу
– Для начинки:
– говядина – 500 г
– сваренные вкрутую яйца – 3 шт.
– репчатый лук – 1–2 шт.
– зелень – 1 пучок
– растительное масло – 2–3 ст. ложки
– соль, черный и белый перец – по вкусу

4 порции

1 час 30 минут

Говядину пропустите через мясорубку с крупной решеткой. Добавьте в фарш черный и белый перец, соль и обжарьте на растительном масле.

Яйца и лук измельчите и обжарьте на растительном масле. Смешайте яйца с фаршем, доведите практически до готовности и остудите.

Приготовьте тесто для кулебяки опарным или безопарным способом.

Положите тесто на большую деревянную доску, посыпьте мукой, разделите на две части и раскатайте в виде прямоугольника по длине доски.

На середину теста (во всю длину) узкой полоской выложите начинку. Края теста поднимите и защипите.

Положите кулебяку на смазанный маслом противень швом вниз, поставьте в теплое место, дайте немного подойти, затем смажьте яичной смесью (1 яйцо на 30 г воды).

Проколите кулебяку в 2–3 местах и поставьте в разогретую духовку на 25–30 минут.

Готовую кулебяку переложите на блюдо, накройте полотенцем, нарежьте на порции, пока она теплая, и подавайте к столу.

Салат с копченой курицей

– огурцы свежие – 2 шт.
– чернослив – 4–5 шт.
– яйца вареные – 2 шт.
– курица копченая – 250 г
– майонез – 150 мл
– кедровые орехи – 1 горсть

3 порции

45 минут

Курицу, яйца и огурец нарежьте соломкой, чернослив измельчите.

Все перемешайте, добавьте орехи и майонез и перемешайте еще раз.

Бифштекс рубленый по-французски

– говядина – 500 г
– репчатый лук – 1 шт.
– чеснок – 1 зубчик
– помидоры – 2 шт.
– сыр (тертый или плавленый) – 100 г
– майонез – 4 ст. ложки
– зелень, соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
4 порции
1 час

Мясо, лук, чеснок и зелень пропустите через мясорубку с крупной решеткой, добавьте соль, перец и хорошо перемешайте.

Сформируйте из полученного фарша круглые котлеты.

Обжарьте котлеты на разогретом растительном масле с двух сторон до образования румяной корочки.

Нарежьте лук и помидоры кольцами.

Положите бифштексы на противень, вылейте на каждый немного майонеза, сверху положите кольца лука, затем кольца помидора, а на самый верх – кусочки плавленого сыра (или посыпьте тертым сыром).

Доведите бифштексы до готовности в духовке, разогретой до 180 ˚С, в течение 15 минут.

Пирожки с мясом и рисом

– Для теста:
– мука – 11/2 стакана
– молоко – 150 мл
– яйца – 1 шт.
– сливочное масло – 50 г
– соль – 1/2 ч. ложки
– сахар – 1/2 ст. ложки
– сухие дрожжи – 1/2 пакетика
– Для начинки:
– рис – 1/2 стакана
– куриное филе – 300 г
– луковица – 1 шт.
– соль и перец – по вкусу

4 порции

1 час 20 минут

Приготовьте дрожжевое безопарное тесто. Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте соль, сахар, яйцо, растопленное сливочное масло и муку. Хорошо перемешайте.

Дайте тесту подойти в теплом месте. Затем разделите его на равные порции и сформируйте из них круглые шарики.

Рис отварите в подсоленной воде.

Филе отварите до готовности, пропустите через мясорубку с крупной решеткой или мелко нарежьте.

Обжарьте на растительном масле лук, добавьте мясо, снова обжарьте.

В полученную смесь добавьте рис и специи по вкусу, перемешайте начинку.

Каждый шарик теста раскатайте в лепешку. На середину лепешек выложите начинку, защипите края пирожков и уложите их в смазанную маслом форму, швом вниз.

Выпекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 15–20 минут.

Русский салат с пикантным соусом

– картофель – 350 г
– вареная или жареная свинина (говядина) – 250 г
– яблоко – 1 шт.
– соленые огурцы – 2 шт.
– килька пряного посола – 3–4 шт.
– морковь – 1 шт.
– репчатый лук – 1/2 головки
– яйца – 2 шт.
– Для соуса:
– майонез – 125 г
– хрен – 1 ст. ложка
– зелень петрушки и укропа (мелко рубленная) – 1/2 стакана

3 порции

50 минут

Картофель, морковь и яйца сварите, почистите и нарежьте мелкими кубиками.

Очищенное яблоко, огурцы и мясо нарежьте так же.

Измельчите лук и залейте кипятком, чтобы ушла горечь.

Все перемешайте.

Майонез перемешайте с хреном, мелко рубленной килькой, зеленью и заправьте салат.

Ростбиф

– говяжья вырезка – 1 кг
– растительное масло – 4 ст. ложки
– соль, перец – по вкусу
4 порции
50 минут

Мясо очистите от пленок, посолите, поперчите и обмажьте растительным маслом.

Плотно оберните мясо фольгой, положите на противень и запекайте в духовке, разогретой до 180–200 °С, в течение 40–45 минут.

Это блюдо можно подавать к столу как горячим, так и холодным.

Совет повара. *Вкус ростбифа станет еще пикантнее, если вы измельчите чеснок и смешаете его с 2 ст. ложками растительного масла, а затем польете этим соусом мясо.*

Беляши

– Для теста:
– мука – 2 стакана
– молоко – 200 мл
– яйца – 1 шт.
– сливочное масло – 50 г
– соль – 1/2 ч. ложки
– сахар – 1/2 ст. ложки
– сухие дрожжи – 1/2 пакетика
– Для начинки:
– мясо – 300 г
– луковица – 1 шт.
– соль и перец – по вкусу
4 порции
60 минут

Мясо и лук пропустите через мясорубку, добавьте соль и перец по вкусу. Если мясо очень постное, можно добавить 50 г сливочного масла.

Приготовьте тесто. Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте соль, сахар, яйцо, растопленное сливочное масло и муку. Хорошо перемешайте и дайте тесту подойти.

Сформируйте из теста лепешки, затем выложите на середину каждой лепешки фарш.

Защипите края лепешек не полностью – чтобы начинка оставалась частично открытой.

Обжарьте беляши в раскаленном растительном масле. Сначала выложите их на сковороду фаршем вниз, затем переверните, уменьшите огонь и доведите беляши до готовности.

Мясной салат с шампиньонами

– мясо – 100 г
– картофель – 1 шт.
– шампиньоны – 100 г
– зеленый горошек (консервированный) – 200 г
– лук-порей – 50 г
– чеснок – 1 зубчик
– сок 1/2 лимона
– майонез – 3 ст. ложки
– соль, перец и зелень – по вкусу
4 порции
35 минут

Мясо, грибы и картофель отварите до готовности.

Лук-порей нарежьте кольцами, мясо, грибы и овощи – кубиками.

Добавьте горошек, специи, измельченную зелень и перемешайте.

Майонез смешайте с толченым чесноком, соком лимона и заправьте салат полученным соусом.

Шницель с чесноком и луком

– говядина – 400 г
– репчатый лук – 1 шт.
– яйца – 2 шт.
– чеснок – 1 зубчик
– мука – 1 ч. ложка
– соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки

4 порции

25 минут

Нарежьте мясо порционными кусками, слегка отбейте, посолите и поперчите.

Лук нарежьте как можно мельче и обваляйте в нем мясо.

Слегка взбейте яйцо, добавьте муку и измельченный чеснок.

Обмакните каждый кусок мяса в эту смесь и обжарьте с двух сторон на разогретом растительном масле до готовности.

Совет повара. *Обжарьте шницель с одной стороны на раскаленном растительном масле, затем убавьте огонь, переверните мясо и доведите его до готовности на медленном огне.*

Пирог польский со свининой и капустой

– Для теста:
– мука – 2 стакана
– молоко – 200 мл
– яйца – 1 шт.
– сливочное масло – 50 г
– соль – 1/2 ч. ложки
– сахарный песок – 1/2 ст. ложки
– сухие дрожжи – 1/2 пакетика
– Для начинки:
– свинина «с жирком» – 250 г
– капуста – 1/2 небольшого кочана
– репчатый лук – 2 шт.
– соль и перец – по вкусу

6 порций

1 час 10 минут

Приготовьте тесто. Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте соль, сахар, яйцо, растопленное сливочное масло и муку. Тщательно вымесите тесто и дайте ему подняться.

Мясо мелко нарежьте и обжарьте на сковороде с измельченным луком.

Добавьте к мясу нашинкованную капусту, посолите и поперчите по вкусу; тушите под крышкой 15–20 минут.

Раскатайте тесто в прямоугольный пласт, выложите на середину начинку и защипите края.

Наколите пирог в нескольких местах длинной палочкой и выпекайте в духовке 25–30 минут.

Немецкий салат

– ветчина – 100 г
– свежие огурцы – 2 шт.
– яйца – 2 шт.
– сыр – 100 г
– майонез – 150 мл
4 порции
25 минут
Ветчину, огурцы и сыр нарежьте соломкой.
Яйца сварите и измельчите.
Все перемешайте и заправьте майонезом.

Мясо духовое

– телятина – 300 г

– репчатый лук – 1 шт.

– морковь – 1 шт.

– растительное масло – 2 ст. ложки

– лавровый лист, зелень (сушеная и свежая), черный перец (молотый и горошком), соль – по вкусу

2 порции

1 час

Мясо отбейте, посолите и поперчите. Уложите мясо в глубокую сковороду, добавьте лавровый лист, черный перец горошком, сушеную зелень и залейте водой так, чтобы она полностью его покрывала.

Тушите мясо под крышкой на медленном огне, пока оно не станет мягким. При необходимости добавляйте воду.

Положите на мясо нарезанный кольцами лук, натертую морковь и полейте растительным маслом.

Запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, пока лук и морковь не подрумянятся.

Пирог с помидорами

– слоеное тесто – 250 г
– небольшие помидоры – 3 шт.
– помидоры черри – 4–5 шт.
– сыр – 50 г
– оливковое масло – 1 ст. ложка
– сливочное масло – 25 г
– репчатый лук – 1 шт.
– чеснок – 2 зубчика
– соль, перец, пряные травы и зелень – по вкусу

6 порций

55 минут

Растопите на сковороде смесь сливочного и оливкового масел.

Лук нарежьте полукольцами и обжарьте до золотистого цвета.

Помидоры нарежьте крупными кольцами, чеснок – тонкими пластинками.

Выложите на дно формы для выпечки обжаренный лук, нарезанный чеснок, кружочки помидор.

Поставьте овощи в духовку, разогретую до 180 ˚С, на 2–3 минуты.

Выньте форму, выложите в нее целые помидоры черри, посолите, поперчите и посыпьте тертым сыром и специями.

Тесто раскатайте по размеру формы и накройте им слой овощей, загнув края пласта вниз. Выпекайте пирог в духовке, разогретой до 180 ˚С, в течение 20 минут.

Перед подачей на стол переверните пирог начинкой вверх и посыпьте рубленой зеленью.

Куриный салат «Сказка»

– филе курицы – 150–200 г
– шампиньоны – 100 г
– яйца – 2 шт.
– зеленый лук – несколько перьев
– грецкие орехи – 1 горсть
– майонез – 3 ст. ложки

4 порции

50 минут

Куриное филе и грибы (по отдельности) отварите до готовности.

Грецкие орехи мелко порубите.

Лук нарежьте.

Яйца сварите вкрутую, остудите и очистите.

Нарежьте соломкой куриное филе, грибы и яйца и перемешайте.

Посолите, поперчите, добавьте орехи, лук, перемешайте и заправьте майонезом.

Мясо под шпинатным соусом

– мясо (телятина, говядина) – 400 г
– соль, черный перец горошком, лавровый лист – по вкусу
– Для соуса:
– мука – 2 ст. ложки
– сливочное масло – 50 г
– сливки – 2 ст. ложки
– лимон (сок) – 1/2 шт.
– шпинат свежий или консервированный – 150 г
4 порции
1 час 20 минут

Мясо отварите до готовности, добавив соль, лавровый лист и черный перец горошком, и нарежьте на порционные куски.

Приготовьте соус. Прокалите муку на сковороде, добавьте сливочное масло и хорошо перемешайте.

Влейте сливки, сок лимона, добавьте шпинат, снова хорошо перемешайте и дайте покипеть.

Полейте мясо соусом, украсьте зеленью и подавайте к столу.

Пирожки с начинкой из яйца и зелени

– готовое слоеное тесто – 200 г
– яйца – 3 шт.
– сливочное масло – 75 г
– зелень укропа или лука – по вкусу
2 порции
50 минут

Яйца сварите вкрутую и мелко порубите, добавив размягченное сливочное масло и измельченную зелень. Хорошо перемешайте.

Тесто разделите на квадратики.

На одну половинку квадрата положите начинку из яиц, затем сложите пирожок треугольником и защипите края.

Выпекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 15–20 минут.

Салат «Цезарь»

– зеленый салат – 5–6 крупных листьев

– куриное филе – 200 г

– сухарики из белого хлеба (лучше обжаренные на сливочном масле) – 1 горсть

– кедровые орехи – 1 горсть

– сыр «Пармезан» – по вкусу

– Для соуса:

– мед – 1 ч. ложка

– хрен – 1/2 ч. ложки

– горчица – 1 ч. ложка

– растительное масло – 4 ст. ложки

– уксус – 1/2 ст. ложки

4 порции

45 минут

Куриное филе отварите до готовности.

Листья салата промойте, обсушите, крупно нарежьте (или нарвите).

Перемешайте курицу, листья салата, орехи и сухарики.

Приготовьте соус. Тщательно смешайте горчицу, мед, хрен, растительное масло и уксус.

Заправьте салат полученным соусом, сверху посыпьте тертым сыром «Пармезан».

Шарики мясные в кляре

– телятина – 500 г
– репчатый лук – 1 шт.
– чеснок – 1 зубчик
– мускатный орех – 1 щепотка
– Для кляра:
– яйца – 1 шт.
– молоко – 1/4 стакана
– мука – 1 ст. ложка
– растительное масло – 1/2 ст. ложки
– соль, перец – по вкусу
2 порции
35 минут

Мясо пропустите через мясорубку 2 раза с луком и чесноком.

Фарш хорошо вымесите, посолите, поперчите, добавьте щепотку мускатного ореха.

Приготовьте кляр. Белок взбейте в крепкую пену, желток смешайте с мукой, добавьте молоко. Аккуратно перемешайте белок с яичной смесью, посолите, добавьте растительное масло, еще раз перемешайте.

Сформируйте из фарша шарики, обмакните их в кляр и обжарьте в кипящем растительном масле до готовности.

Пирог творожный

– Для теста:
– мука – 2 стакана
– сливочное масло – 200 г
– сахарный песок – 1/2 стакана
– Для начинки:
– творог – 200 г
– яйца – 3 шт.
– сахарный песок – 1/2 стакана
– сода, гашенная уксусом или лимонным соком – 1/2 ч. ложки
– манная крупа – 1 ст. ложка
6 порций
1 час

Охлажденное сливочное масло порубите ножом, а затем перемешайте с сахарным песком и мукой до однородной крошки.

Приготовьте начинку. Яйца взбейте с сахаром, добавьте творог, гашеную соду и хорошо перемешайте. 2/3 теста выложите в форму для выпечки, а сверху распределите творожную массу. Накройте оставшейся частью теста.

Выпекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 20–25 минут.

Салат «Шеф»

– телятина (вырезка) – 200 г
– фасоль стручковая – 100 г
– шампиньоны – 100 г
– перец сладкий – 1 шт.
– майонез – 3 ст. ложки
– зелень, соль и перец – по вкусу

4 порции

30 минут

Вырезку нарежьте тонкими пластинками и обжарьте с двух сторон до готовности.

Фасоль и грибы отварите до готовности.

Грибы разрежьте на половинки или четвертинки (в зависимости от размера).

Перец нарежьте соломкой.

Все перемешайте, посолите, поперчите, заправьте майонезом и украсьте зеленью.

Крокеты в омлете

– мясо – 300 г
– картофель мелкий – 6 шт.
– яйца – 3 шт.
– майонез – 2 ст. ложки
– сливочное масло – 30 г
4 порции
50 минут

Картофель сварите, охладите и пропустите через мясорубку.

Добавьте 1 сырое яйцо и сделайте пюре.

Пропустите мясо через мясорубку, добавьте размягченное сливочное масло, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Из картофельного пюре сделайте большие лепешки, положите в каждую мясной фарш и защипите края.

Положите крокеты в глубокую форму, смазанную маслом.

Взбейте 2 яйца с майонезом и залейте этой смесью крокеты.

Запекайте крокеты в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 20 минут.

Пирожки творожные

– Для теста:
– творог – 500 г
– яйца – 2 шт.
– мука – 2 стакана
– сметана – 2 ст. ложки
– сода – 1 ч. ложка
– сахар – 1/2 ст. ложки
– соль – 1 щепотка
– Для начинки:
– рис – 1/2 стакана
– сваренные вкрутую яйца – 2 шт.
– сливочное масло – 75 г
– зелень (петрушка, укроп, зеленый лук) – небольшой пучок
– соль и перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки

6 порций

45 минут

Яйца взбейте с сахаром и солью, затем перемешайте с творогом.

Добавьте сметану, соду и снова перемешайте.

Всыпьте в получившуюся массу муку и замесите тесто.

Разделите тесто на небольшие кусочки и раскатайте из них лепешки.

Приготовьте начинку. Рис отварите и перемешайте с размягченным сливочным маслом, мелко нарезанными яйцами и зеленью. Посолите и поперчите по вкусу.

Положите начинку на середину каждой лепешки и защипите края, чтобы получился пирожок.

Пирожки жарьте в разогретом растительном масле до образования румяной корочки.

Французский куриный салат

– курица – 200 г
– сельдерей – 1 стебель
– свежий салат – 4–6 крупных
– листьев
– орехи – 1 горсть
– майонез – 100 г
– карри – 1 щепотка
– соль, перец и зелень – по вкусу

4 порции

45 минут

Мясо курицы обжарьте на растительном масле до готовности, добавив карри.

Сельдерей и орехи порубите.

Листья салата крупно нарежьте.

Все перемешайте, добавив соль и перец.

Заправьте салат майонезом и подавайте к столу.

Ёжик

– мясо – 700 г
– белый хлеб без корочек – 200 г
– репчатый лук (мелкий) – 3 шт.
– яйца – 12 шт.
– мускатный орех – 1 щепотка
– соль, перец – по вкусу
– помидоры черри, кусочки сыра, оливки – для украшения

6 порций

2 часа 30 минут

Мясо пропустите через мясорубку с двумя луковицами и размоченным в молоке белым хлебом.

Добавьте соль, перец, мускатный орех, 2 сырых яйца и тщательно вымесите фарш.

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и разрежьте вдоль пополам.

На смазанный маслом противень положите слой мяса, на него – половинки яиц, сверху – слой мяса, который должен быть меньше предыдущего, опять слой яиц и слой мяса и еще раз слой яиц и слой мяса.

Запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 2 часов. Через 1,5 часа накройте «ёжика» фольгой.

С помощью шпажек украсьте «ёжика» помидорами черри, небольшими кусочками сыра и оливками.

Крупеник гречневый с творогом

– творог – 250 г
– гречневая крупа – 1 стакан
– яйца – 5 шт.
– сахар – 2 ст. ложки
– изюм – 100 г
– цукаты и грецкие орехи – 1 горсть
– ванилин и корица – по 1 щепотке
– сливочное масло – для смазывания
6 порций
1 час 15 минут

Яйца тщательно разотрите с творогом, сахаром, ванилином и корицей.

Добавьте изюм, цукаты и орехи, снова тщательно перемешайте и добавьте отваренную гречу.

Вылейте смесь в форму, смазанную сливочным маслом, и выпекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 40–45 минут.

Куриный салат с фасолью

– куриное филе – 200 г

– фасоль красная (консервированная в собственном соку) – 400 г

– лук салатный – 1/2 шт.

– майонез – 2 ст. ложки

– кинза, соль и перец – по вкусу

4 порции

45 минут

Куриное филе посолите, поперчите и обжарьте до готовности, добавив щепотку карри.

Нарежьте курицу кубиками.

Лук нашинкуйте тонкими кольцами.

Смешайте фасоль, лук, курицу, добавьте зелень.

Заправьте салат майонезом.

Окорок фаршированный

– окорок – 500 г
– крупная морковь – 1 шт.
– чеснок – 5 зубчиков
– зелень, соль, перец, растительное масло – по вкусу
5 порций
1 час 40 минут

Мясо посолите, поперчите и сделайте глубокие сквозные разрезы тонким узким ножом.

Морковь очистите и разрежьте пополам вдоль.

В надрезы, сделанные в мясе, вставьте морковь, зубчики чеснока и зелень. Обмажьте мясо растительным маслом.

Плотно заверните мясо в фольгу, положите на противень и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 1,5 часа.

За 15–20 минут до готовности разверните мясо, чтобы образовалась румяная корочка.

Профитроли с бульоном

– Для теста:
– мука – 150 г
– яйца – 4 шт.
– сливочное масло – 100 г
– вода – 200 мл
– Для бульона:
– мясо птицы – 500 г
– морковь – 1 шт.
– травы и коренья – по вкусу
6 порций
1 час 10 минут

Приготовьте тесто. Вскипятите воду в небольшой кастрюльке, добавьте масло. Когда оно растает, не снимая кастрюльку с огня, постепенно, постоянно помешивая, всыпьте муку.

Снимите кастрюльку с огня, охладите и, помешивая, добавьте сырые яйца. Снова хорошо перемешайте.

Противень выложите пекарской бумагой, затем чайной ложкой осторожно распределите по нему тесто.

Выпекайте профитроли в духовке, разогретой до 160–180 °С, в течение 10–15 минут.

Приготовьте бульон. Мясо птицы залейте холодной водой и доведите до кипения. Затем добавьте морковь, травы и коренья и варите на медленном огне, постоянно снимая пену.

Бульон процедите, разлейте по порционным тарелкам, добавьте профитроли и подавайте на стол.

Китайский салат

– филе куриное (отварное) – 300 г
– кукуруза консервированная – 150 г
– китайская капуста – 3–4 листа
– зеленое яблоко – 1/2 шт.
– майонез – 100 мл
– специи и зелень – по вкусу
4 порции
20 минут

Куриное филе мелко нарежьте.

Листья китайской капусты промойте и нашинкуйте.

Яблоко очистите от кожицы и измельчите.

Все перемешайте, добавьте кукурузу, майонез, специи и зелень и вновь перемешайте.

Свиные отбивные с соусом из вешенок

– корейка свиная – 300 г
– вешенки – 250 г
– мука – 11/2 ст. ложки
– сливочное масло – 50 г
– молоко – 200 мл
– сливки – 2 ст. ложки
– соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
3 порции
45 минут

Нарежьте свиную корейку кусками толщиной 1,5 см и надрежьте края у каждого куска.

Отбейте, посолите, поперчите мясо и сделайте несколько разрезов на самом куске. Это позволит мясу быстрее прожариться.

Обжарьте мясо на раскаленном растительном масле с двух сторон.

Приготовьте соус. Прокалите муку на сковороде, добавьте сливочное масло, быстро размешайте, разведите смесь молоком и добавьте сливки.

В полученный соус положите нарезанные крупными кусками грибы и тушите под крышкой 5–7 минут. Полейте отбивные соусом и подавайте к столу.

Профитроли с крабовым мясом и сыром

– Для теста:
– мука – 150 г
– яйца – 4 шт.
– сливочное масло – 100 г
– вода – 200 мл
– Для начинки:
– тертый сыр – 100 г
– чеснок – 1 зубчик
– майонез – 2 ст. ложки
– крабовое мясо – 50 г
6 порций
50 минут

Вскипятите воду в кастрюльке и добавьте масло. Когда оно растает, не снимая кастрюльку с огня, постепенно, постоянно помешивая, всыпьте муку.

Снимите кастрюльку с огня, охладите и, помешивая, добавьте сырые яйца. Хорошо перемешайте.

Противень выложите пекарской бумагой, затем чайной ложкой осторожно распределите по нему тесто.

Выпекайте профитроли в духовке, разогретой до 160–180 ˚С, в течение 10–15 минут.

Приготовьте начинку. Тертый сыр перемешайте с толченым чесноком и мелко нарезанным крабовым мясом, добавьте майонез и снова перемешайте.

Каждый профитроль надрежьте сверху и начините полученной смесью.

Салат из курицы с креветками

– куриное филе – 150 г
– креветки – 150 г
– сладкий перец – 1 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– мука – 1/2 ст. ложки
– соевый соус – 1/2 ч. ложки
– майонез – 1 ст. ложка

4 порции

45 минут

Куриное филе и креветки (по отдельности) отварите до готовности.

Лук обваляйте в муке и обжарьте на растительном масле.

Сладкий перец нарежьте соломкой и обжарьте.

Курицу нарежьте, добавьте лук, перец, очищенные креветки и все перемешайте.

Заправьте салат майонезом, смешанным с соевым соусом.

Свиная отбивная в орехах

– свиные отбивные – 300 г
– орехи (лучше миндаль) – 50 г
– панировочные сухари – 4 ст. ложки
– мука – 2 ст. ложки
– яйца – 1 шт.
– соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки

2 порции

45 минут

Свинину отбейте, посолите и поперчите.

Орехи измельчите в блендере или порубите ножом (не слишком мелко).

Смешайте орехи с панировочными сухарями.

Яйцо слегка взбейте.

Мясо обваляйте в муке, затем обмакните в яйцо, а потом обваляйте в смеси из панировочных сухарей с орехами.

Обжарьте отбивные на разогретом растительном масле с двух сторон.

Сырные хрустики

– Для теста:
– мука – 3 стакана
– яйца – 4 шт.
– сметана – 1 ст. ложка
– молоко – 1/4 стакана
– водка – 2 ст. ложки
– сахар – 1 ч. ложка
– соль – 1 щепотка
– сахарная пудра – для посыпки
– растительное масло – для жарки
– Для начинки:
– сыр – 150 г
– майонез – 1 ст. ложка
– зелень – по вкусу
– чеснок – 1 зубчик

6 порций

40 минут

Яйца хорошенько перемешайте с сахаром, молоком и сметаной.

В получившуюся массу добавьте водку, сахар, соль, муку и замесите тесто.

Тесто раскатайте и разрежьте пласт на квадратики.

Сыр натрите на терке, добавьте чеснок, зелень, майонез и перемешайте.

Получившейся начинкой наполните квадратики из теста и защипите края.

Обжарьте хрустики с двух сторон в разогретом растительном масле до золотистого цвета, посыпьте сахарной пудрой и подавайте на стол.

Оливье с копченой уткой

– утка копченая – 100 г
– яйца – 2 шт.
– картофель – 2 шт.
– огурцы соленые (небольшие) – 2 шт.
– огурцы свежие – 2 шт.
– горошек (консервированный) – 100 г
– морковь – 1 шт.
– майонез – 100–150 г
– зелень, соль и специи – по вкусу

5 порций

55 минут

Картофель и морковь отварите до готовности, остудите и очистите.

Овощи и яйца нарежьте кубиками, добавьте горошек, зелень, соль и перец.

Мелко нарежьте мясо копченой утки.

Все перемешайте и заправьте майонезом.

Свиная вырезка в тесте

– вырезка свиная – 250 г
– яйца – 2 шт.
– молоко – 2 ст. ложки
– мука – 1/3 стакана
– кунжутные семечки – 2 ст. ложки
– растительное масло – 1 ст. ложка
– соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
2 порции
50 минут

Нарежьте свиную вырезку тонкими кусочками, отбейте, посолите и поперчите.

Обжарьте вырезку на растительном масле и дайте лишнему маслу стечь.

Приготовьте тесто. Отделите белки от желтков и взбейте в крепкую пену. Разотрите желтки с щепоткой соли, добавьте молоко и, постоянно перемешивая, добавьте растительное масло и кунжутные семечки.

Аккуратно соедините полученную смесь с белками и перемешайте.

Обжаренную вырезку окуните в полученный кляр и обжарьте в растительном масле.

Дайте лишнему маслу стечь и подавайте блюдо к столу.

Гренки чесночные с сыром

– белый хлеб – 8 кусочков
– сливочное масло – 100 г
– чеснок – 2 зубчика
– сыр светлый – 100 г
– сыр оранжевый – 100 г
4 порции
25 минут

Чеснок растолките и разотрите со сливочным маслом, посолите, поперчите.

Сыр натрите на терке и смешайте желтый с оранжевым.

Хлеб намажьте чесночной смесью, посыпьте сыром и запеките в разогретой духовке до образования румяной корочки.

Теплый салат с куриной печенью

– печень куриная – 500 г
– репчатый лук – 1 шт.
– листовой салат – 2 пучка
– соль, перец, укроп, петрушка – по вкусу
– сливочное масло – для жарки
– Для соуса:
– соевый соус – 2 ст. ложки
– мед – 1/2 ч. ложки
– семена кунжута – 1 ст. ложка
5 порций
45 минут

Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Добавьте куриную печень и обжарьте все вместе на сливочном масле до готовности.

Листья салата промойте, обсушите, обрежьте верхнюю листовую часть и выложите ее на порционные тарелки.

Нижнюю часть салатных листьев нарежьте.

Приготовьте соус. Смешайте соевый соус, мед и кунжутные семечки.

Салатные листья перемешайте с теплой куриной печенью, выложите на тарелки, полейте приготовленным соусом, посолите, поперчите и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Миньоны из свиной вырезки

– вырезка свиная – 300 г
– батон французский (багет) – 1/3 шт.
– сливочное масло – 100 г
– масло растительное – 50 г
– зелень, соль, специи – по вкусу

2 порции
35 минут

Вырезку и французский багет нарежьте порционными кусочками толщиной 1 см.

Мясо отбейте, посолите и поперчите.

Обжарьте каждый кусок мяса и хлеба на растительном масле с двух сторон до образования румяной корочки.

Выньте мясо на отдельную тарелку, а в сковороде, где жарились мясо и хлеб, растопите 50 г сливочного масла.

Положите мясо на кусочки багета и полейте миньоны растопленным маслом.

Черничный пирог

– мука – 500 г
– сухие дрожжи – 1 пакетик
– молоко – 1 стакан
– сахарный песок – 3 ст. ложки
– сливочное масло – 150 г
– яичные желтки – 2 шт.
– черника – 1 кг
– ванильные сухари – 200 г
– соль, щепотка корицы, сахарная пудра – по вкусу
6 порций
45 минут

Смешайте муку с дрожжами. Добавьте желтки, молоко, соль, 2 ст. ложки сахарного песка, растопленное сливочное масло и хорошо перемешайте.

На 30 минут поставьте тесто в теплое место.

Пропустите через мясорубку ванильные сухари, добавьте 1 ст. ложку сахарного песка и щепотку корицы.

Раскатайте тесто и выложите на смазанный маслом противень. Сверху ровным слоем положите измельченные сухари.

Выложите на сухари чернику.

Выпекайте пирог в духовке, разогретой до 200 °С, в течение 20 минут.

Готовый пирог посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу.

Салат из рябчика

– рябчик – 1 шт.
– картофель – 4–5 шт.
– свежие или соленые
– огурцы – 2 шт.
– зеленый салат – 100 г
– яйца – 2 шт.
– уксус – 1 ст. ложка
– майонез – 150 г
– сахарная пудра – 1/2 ч. ложки
4 порции
40 минут

Вымочите тушку рябчика в молоке, отварите или обжарьте, отделите мясо от костей.

Картофель и яйца сварите до готовности.

Мясо рябчика, картофель, огурцы и 1 яйцо нарежьте тонкими ломтиками, листья салата разрежьте на 2–3 части и сложите все в миску.

Посолите, салат и заправьте майонезом, добавив в него уксус и 1/2 ч. ложки сахарной пудры.

Уложите салат горкой в салатник, украсьте листиками зеленого салата, дольками яйца, ломтиками помидоров и свежих огурцов.

Мясо рябчика можно заменить куриным.

Корейка свиная на кости

– корейка свиная – 400 г
– растительное масло – 2 ст. ложки
– соль, перец – по вкусу
2–3 порции
20 минут

Разрежьте мясо вдоль кости и отбейте с обеих сторон.

Посолите, поперчите и обжарьте на сильно разогретом растительном масле с двух сторон до румяной корочки.

Накройте сковороду крышкой и доведите блюдо до готовности на медленном огне.

Пирог с яблоками и ревенем

– мука – 400 г
– маргарин – 300 г
– сахарный песок – 2 ст. ложки
– яйца – 2 шт.
– сметана – 1 стакан
– сахарный песок – 1 стакан
– яблоки – 2 шт.
– ревень – 50 г
6 порций
50 минут

Маргарин порубите, добавьте сахар, муку и хорошо перемешайте.

Вымешивайте тесто, пока оно не станет однородным, затем поставьте в холодное место на 15 минут.

Взбейте яйца со сметаной и сахаром.

Очистите яблоки и нарежьте дольками.

Замочите ревень в холодной воде на 15–20 минут, очистите и нарежьте длинными тонкими полосками.

Выложите тесто в форму, уложите на него слой яблок, затем слой ревеня и еще один слой яблок.

Залейте пирог сметанно-яичной смесью.

Выпекайте пирог в духовке, разогретой до 200 °С, в течение 15–20 минут.

Салат «Мимоза»

– консервы «Лосось натуральный» – 1 банка (250 г)
– яйца – 2 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– сыр – 50 г
– майонез – 100 г
– соль, перец и зелень – по вкусу
4 порции
20 минут

Все составляющие салата измельчите, сыр натрите на мелкой терке, зелень порубите.

Рыбу положите в глубокую форму, сверху – измельченный лук, следующим слоем – яйца.

Посыпьте салат натертым сыром, рубленой зеленью и полейте майонезом.

Подавайте к столу охлажденным.

Свинина по-китайски

– свинина – 500 г
– перец (сладкий) – 2 шт.
– ананас (консервированный) – 100 г
– сок ананаса – 1 ст. ложка
– соевый соус – 2 ст. ложки
– мука – 1 ст. ложка
– томатная паста – 50 г
– перец – по вкусу
– отварной рис – для гарнира
– растительное масло – для жарки
2 порции
45 минут

Свинину нарежьте крупными кусочками, слегка присыпьте мукой и обжарьте на растительном масле до румяной корочки.

Добавьте томатную пасту, соевый соус, кусочки ананасов, сок от ананасов и перемешайте.

Доведите до кипения и добавьте крупно нарезанный сладкий перец.

Тушите 15–20 минут под крышкой на медленном огне.

Подавайте к столу с отварным рисом.

Совет повара. *В это блюдо можно добавить любые восточные специи.*

Яблочное чудо

– яблоки – 2 шт.
– мука – 1 стакан
– сахарный песок – 1 стакан
– яйца – 4 шт.
– корица – 1 щепотка
6 порций
55 минут

Белки взбейте с сахаром до образования крепкой пены.

Постепенно добавьте желтки и муку и замесите тесто консистенции густой сметаны.

Разрежьте яблоки пополам, удалите сердцевину и наколите кожицу вилкой, чтобы она не лопнула во время выпекания.

Смажьте глубокую сковороду маслом, уложите на нее яблоки срезом вниз и аккуратно залейте тестом так, чтобы оно оказалось между яблоками.

Выпекайте пирог в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 25–30 минут.

Салат из семги

– семга (слабой соли) – 100 г
– помидоры (небольшие) – 2 шт.
– зеленый салат – 2–3 листа
– лимон – 2 дольки
– майонез – 2 ст. ложки
2 порции
15 минут

Семгу нарежьте тонкими ломтиками, помидоры – дольками.

Листья салата промойте, обсушите, крупно нарежьте (или нарвите).

Лимон мелко нарежьте.

Все перемешайте и заправьте майонезом.

Свинина по-мексикански

– свинина – 500 г
– репчатый лук – 2 шт.
– морковь – 1 шт.
– красная фасоль – 1 стакан
– томатная паста – 2 ст. ложки
– чеснок – 2 зубчика
– помидоры – 2 шт.
– перец (сладкий) – 2 шт. (разноцветные)
– зелень, перец чили – по вкусу

3 порции

1 час 20 минут

Фасоль отварите до полуготовности.

Лук и морковь крупно нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Добавьте мясо, нарезанное крупными кусками, и обжарьте его вместе с луком и морковью.

Когда мясо зарумянится, положите томатную пасту, крупно нарезанные помидоры, сладкий перец, зелень и толченый чеснок. Потушите 5 минут.

Добавьте фасоль вместе с жидкостью, в которой она варилась.

Тушите все вместе под крышкой 15–20 минут.

Перед тем как подать блюдо к столу, добавьте немного перца чили.

Пирог «Яблоки под снегом»

– тесто дрожжевое – 500 г
– яблоки некрупные – 2–3 шт.
– сметана – 100 г
– яйцо – 1 шт.
– сахарный песок – 1/2 стакана
– корица – щепотка
6 порций
35 минут

Тесто раскатайте в тонкий пласт и выложите на смазанную маслом форму.

Яблоки очистите, мелко нарежьте, положите на тесто, присыпьте 2 ст. ложками сахарного песка, смешанного с корицей, и украсьте решеткой из полосок теста.

Выпекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 15 минут.

Сметану взбейте с оставшимся сахаром.

Выньте пирог из духовки, залейте в ячейки «решетки» взбитую сметану и запекайте пирог до готовности в течение 15 минут.

Салат с копченым лососем

– копченый лосось – 200 г
– помидоры черри – 100 г
– листья салата – несколько шт.
– сок 1/2 лимона
– сухарики из белого хлеба – 100 г
– оливковое масло – 2 ст. ложки
– сливочное масло – 20 г
– кедровые орехи – 1 горсть
– соль, перец и зелень – по вкусу

3 порции

15 минут

Сухарики обжарьте на сливочном масле, чтобы подрумянились.

Листья салата промойте, обсушите, крупно нарвите и выложите на тарелку.

На листья салата положите кусочки рыбы, разрезанные пополам помидоры и нарезанную зелень.

Приготовьте заправку. Смешайте оливковое масло с соком лимона, посолите, поперчите, хорошо перемешайте.

Полейте салат полученной заправкой, сверху украсьте сухариками и кедровыми орешками.

Свиные кармашки с грибами

– свиной карбонат – 500 г
– свежие грибы – 100 г
– репчатый лук – 1 шт.
– сыр (тертый) – 50 г
– оливковое масло – 2 ст. ложки
– соль, перец – по вкусу

3 порции

1 час

Грибы отварите и мелко нарежьте.

Мелко нарежьте лук и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте грибы и обжарьте вместе с луком. Дайте грибному фаршу остыть и высыпьте на сковороду тертый сыр, чтобы он «схватился».

Нарежьте карбонат кусками толщиной 2 см.

Сделайте в каждом куске глубокий надрез (карманчик).

Отбейте, посолите и поперчите мясо.

Начините кармашки грибным фаршем и заколите шпажками.

Обжарьте мясо на сковороде «стоя», чтобы подрумянился низ, а затем с боков до образования румяной корочки.

Положите мясо на противень, полейте каждый кусок небольшим количеством оливкового масла и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 15–20 минут.

Яблоки в слоеном тесте

– готовое слоеное тесто – 540 г
– яблоки – 4 шт.
– миндаль – 50 г
– изюм – 50 г
– сахар – 4 ч. ложки
– молотая корица – 1/2 ч. ложки
– сливочное масло – 20 г
– сахарная пудра – для обсыпки
4 порции
45 минут

Яблоки очистите и удалите сердцевину.

Миндаль измельчите, смешайте с изюмом, корицей и сахаром и начините этой смесью яблоки.

Тесто нарежьте квадратами, соответствующими размеру яблок.

На каждый квадрат положите яблоко и соберите над ним края теста.

Выпекайте яблоки на смазанном маслом противне в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 25 минут.

Готовые яблоки посыпьте сахарной пудрой.

Салат из тунца

– консервы «Тунец в собственном соку» – 1 банка (200 г)
– яблоко зеленое – 1 шт.
– сельдерей – 1 стебель
– грецкие орехи (очищенные) – 1 горсть
– майонез – 150 г
– сок 1/4 лимона
– соль, сахар – по вкусу

4 порции

30 минут

Разомните рыбу вилкой и сбрызните лимонным соком.

Яблоко нарежьте ломтиками, сельдерей и орехи – измельчите.

Все перемешайте, заправьте майонезом и украсьте зеленью.

Свиной шницель с пикантным соусом

– корейка свиная – 400 г
– панировочные сухари – 2 ст. ложки
– мука – 2 ст. ложки
– растительное масло – для жарки
– Для соуса:
– лимон – 1 шт.
– каперсы – 1 ст. ложка
– сливочное масло – 50 г
– сушеный укроп – 1 ст. ложка
4 порции
50 минут

Корейку нарежьте на порционные куски, отбейте, посолите и поперчите по вкусу.

Обваляйте корейку в муке, затем обмакните в яйцо и обваляйте в сухарях.

Обжарьте на растительном масле с двух сторон до готовности.

Приготовьте соус. Аккуратно отделите от лимона цедру, нарежьте ее соломкой и обжарьте на разогретом сливочном масле. Добавьте каперсы.

Нарежьте лимон кружочками и обваляйте в сушеном укропе.

На каждый кусок мяса положите лимон, полейте соусом и подавайте к столу.

Творожный пирог с ягодным ассорти

– сухари – 150 г
– сливочное масло – 3 ст. ложки
– сахарный песок – 130 г
– яйца – 4 шт.
– творог жирный – 500 г
– крахмал – 1 ст. ложка
– лимон – 1 шт.
– ягодное ассорти – 150 г
– сахарная пудра – 2 ст. ложки

12 порций

1 час 30 минут

Сливочное масло растопите и остудите. Измельченные сухари перемешайте с сахаром и маслом.

Форму со съемными краями выстелите пергаментной бумагой, положите на нее сухарную массу и разровняйте.

Творог хорошо перемешайте с крахмалом, добавьте оставшийся сахар, сок лимона, натертую на мелкой терке цедру лимона и желтки.

Белки отделите от желтков, взбейте в крепкую пену и аккуратно соедините с творожной массой.

Полученный крем ровным слоем нанесите на корж из сухарей, сверху положите ягоды.

Выпекайте пирог в духовке, разогретой до 170 °С, в течение 1 часа.

Затем остудите и посыпьте сахарной пудрой.

Японский салат

– шампиньоны – 100 г
– яйца – 2 шт.
– лосось горячего копчения – 150 г
– маринованные огурцы (небольшие) – 2 шт.
– репчатый лук – 1 маленькая луковица
– зеленый лук – несколько перьев
– майонез – 2 ст. ложки

2 порции
45 минут

Яйца сварите, очистите и нарежьте.

Грибы отварите и нарежьте.

Лук измельчите, огурцы нарежьте кубиками, а лосося – небольшими кусочками.

Все перемешайте и заправьте майонезом.

Свиные ребрышки запеченные

– свиные ребрышки – 1,5 кг
– соус табаско – несколько капель
– репчатый лук – 1 шт.
– чеснок – 1 зубчик
– горчица – 1 ст. ложка
– соевый соус – 1 ст. ложка
– растительное масло – 2 ст. ложки
– соль, перец – по вкусу
6 порций
2 часа 40 минут

Уложите ребрышки в смазанную маслом форму костью вверх.

Приготовьте маринад.. Перемешайте мелко нарезанный лук, измельченный чеснок, горчицу, соль, перец, соевый соус и растительное масло.

Густо обмажьте ребрышки соусом и поставьте в холодное место на 40 минут.

Запекайте в духовке, разогретой до 180–200 °С, в течение 2 часов (через час переверните ребрышки).

Торт «Творожный»

– смесь «Торт песочный» – 1 пакет
– жидкий творог – 1 пакет
– яйца – 1 шт.
– сахар – 1/3 стакана
– сливочное масло – 100 г
8 порций
45–50 минут

Перемешайте творог с яйцом и сахаром и разделите смесь на две части.

Высыпьте сухую смесь для приготовления песочного теста в миску и разделите ее на три части.

Обильно смажьте маслом сковороду или форму для выпечки, высыпьте в нее первую часть сухой смеси и разровняйте.

Аккуратно вылейте сверху жидкий творог и разровняйте, посыпьте сухой смесью, вылейте вторую часть творога и опять посыпьте творог смесью для торта.

Натрите на терке подмороженное сливочное масло так, чтобы оно полностью покрывало поверхность торта.

Поставьте торт в духовку и выпекайте при температуре 180 °С в течение 40 минут.

Салат из жареной трески с овощами

– филе трески – 450 г
– сладкий перец – 1 шт.
– лук-порей – небольшой кусочек стебля
– зеленый салат – несколько листьев
– мед – 1/2 ст. ложки
– соевый соус – 1 ст. ложка
– сок 1/2 лимона
– белое вино – 100 мл
– оливковое масло – 1 ст. ложка
– зелень – по вкусу
– растительное масло – для жарки

6 порций

1 час

Филе рыбы нарежьте небольшими кусочками.

Смешайте вино, мед, соевый соус и сок лимона. Залейте рыбу полученной смесью и дайте постоять в прохладном месте 25 минут.

Обжарьте рыбу на разогретом растительном масле до готовности.

Перец нарежьте соломкой, лук-порей – кольцами, зелень измельчите.

Перемешайте овощи и рыбу, выложите на листья зеленого салата, полейте оливковым маслом и посыпьте зеленью.

Свиной рулет с пастой

– свинина – 250 г
– белый хлеб без корочек – 150 г
– молоко – 1 стакан
– репчатый лук – 1 шт.
– чеснок – 1 зубчик
– макароны – 200 г
– сливочное масло – 75 г
– сыр – 100 г
– томатная паста или кетчуп – 1 ст. ложка
– специи для пиццы, соль, перец – по вкусу
6 порций
50 минут

Мясо, размоченный в молоке белый хлеб, лук и чеснок пропустите через мясорубку. Хорошо перемешайте, посолите и поперчите.

Отварите макароны. Натрите на терке сливочное масло и сыр. Перемешайте макароны, сливочное масло, сыр, томатную пасту и специи для пиццы. Поставьте смесь в холодильник на 10–15 минут.

На пищевую пленку выложите фарш ровным слоем толщиной 1,5 см, а в середину – макаронную начинку.

Сформируйте рулет и выложите в смазанную маслом форму. Наколите рулет вилкой в нескольких местах, чтобы при запекании не образовались трещины.

Запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 35–40 минут.

Блинно-творожный торт с ягодами

– Для блинов:
– мука – 1 стакан
– яйца – 3 шт.
– молоко – 0,5 л
– сахар – 3 ст. ложки
– соль – 1 ч. ложка
– сливочное масло – 30 г
– Для крема:
– нежирный мягкий творог – 400 г
– сахарный песок – 3 ст. ложки
– сметана – 1 ст. ложка
– ягоды – по вкусу
– миндальные орехи – 1 горсть

6 порций

1 час

Белки взбейте в крепкую пену. Желтки перемешайте с молоком и сахаром, добавьте размягченное сливочное масло, муку и еще раз хорошо перемешайте.

В полученное тесто аккуратно добавьте взбитый белок, сахар и соль и испеките блинчики.

Приготовьте крем. Творог перемешайте с сахаром, сметаной, нарезанными ягодами и рублеными миндальными орехами.

Положите блин на тарелку, смажьте кремом, сверху положите следующий блин и также смажьте кремом и т. д. уложите все блины.

Полейте торт кремом, украсьте ягодами, орехами и поставьте в холодильник.

321

Салат из крабов

– крабы консервированные – 150 г
– морковь (небольшая) – 1 шт.
– лук-порей – небольшой кусочек стебля
– помидор (небольшой) – 1 шт.
– молодая капуста – 1/4 небольшого кочана
– репчатый лук – 1 маленькая луковица
– майонез – 2 ст. ложки
– зелень, соль и перец – по вкусу

4 порции

20 минут

Нарежьте капусту, лук и морковь тонкой соломкой.
Помидор нарежьте маленькими кубиками.
Отделите крабовое мясо от панциря и измельчите.
Все перемешайте, посолите и поперчите.
Заправьте салат майонезом и украсьте зеленью.

Рулетики из свиной шейки и куриного филе

– свиная шейка – 250 г
– куриное филе – 250 г
– брынза или сыр «Фета в масле со специями» – 250 г
– чеснок – 1 зубчик
– яйца – 1 шт.
– панировочные сухари – 4 ст. ложки
– соль, специи, зелень – по вкусу
– растительное масло – для жарки
5 порций
1 час 10 минут

Свиную шейку и куриное филе нарежьте порционными кусками, хорошо отбейте, посолите и поперчите.

Брынзу или сыр Фета разомните до однородной массы, добавьте измельченный чеснок, мелко нарезанную зелень и масло от Феты.

Положите на свинину сыр, на сыр – курицу, сверните рулетики и заколите шпажкой.

Обмакните каждый рулетик в яйцо, затем в панировочные сухари и обжарьте на растительном масле до золотистой корочки.

Доведите рулетики до готовности в духовке, разогретой до 180 ˚С, в течение 25 минут.

Торт «Зебра»

– творог – 600 г
– яйца – 6 шт.
– сахарный песок – 1/2 стакана
– манная крупа – 2 ст. ложки
– мука – 6 ст. ложек
– разрыхлитель для теста – 10 г
– соль – 1 щепотка
– ванилин – 1 щепотка
– какао – 2 ст. ложки
– сметана – 2 ст. ложки
– сливочное масло – для смазывания формы
6 порций
60 минут

Яйца взбейте с сахаром, добавьте творог, соль, ванилин, манную крупу, разрыхлитель теста и сметану.

Все перемешайте, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны.

Разделите тесто на две части и в одну из них добавьте какао.

Смажьте форму маслом и вылейте в нее тесто слоями: слой светлого теста, слой – темного и т. д.

Выпекайте торт в духовке, разогретой до температуры 180 °С, в течение 45–50 минут.

Салат с крабовыми палочками

– рис – 1/4 стакана
– яйца – 2 шт.
– шампиньоны – 100 г
– ананасы (консервированные в собственном соку) – 4 кружка
– крабовые палочки – 100 г
– чеснок – 2 зубчика
– кинза – несколько веточек
– кетчуп – 1 ст. ложка
– майонез – 200 г
– зелень и красный перец – по вкусу
– несколько креветок и маслин – для украшения
4 порции
1 час

Рис, грибы и яйца отварите.

Измельчите яйца и кинзу, пропустите через чеснокодавилку 1 зубчик чеснока и перемешайте с рисом. Заправьте майонезом и еще раз перемешайте.

Отварите грибы и нарежьте соломкой.

Мелко нарежьте крабовые палочки и ананасы.

Выложите салат слоями: 1 слой – рис с яйцами, 2 слой – грибы, 3 слой – ананасы, 4 слой – крабовые палочки.

Приготовьте соус. Смешайте 100 г майонеза с кетчупом, давленым зубчиком чеснока, красным перцем, нарезанными кружочками маслинами.

Залейте салат полученным соусом, украсьте креветками и зеленью.

Свиная запеканка на капустных листьях

– свиные отбивные – 2 шт.
– свинина «с жирком» – 100 г
– морковь – 2 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– чеснок – 1 зубчик
– капустные листья – 3–4 шт.
– сыр (тертый) – 50 г
– соль – по вкусу
2 порции
50 минут

Свинину пропустите через мясорубку с морковью и луковицей.

Добавьте в фарш толченый чеснок, соль и немного воды.

Надрежьте свиные отбивные по краям, отбейте, посолите и поперчите.

Слегка отбейте капустные листья с толстого края, выложите на смазанный маслом небольшой противень и сбрызните водой.

Положите на листья отбивные, на отбивные – фарш и слегка прижмите.

Запекайте блюдо в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 20 минут.

За 15 минут до готовности посыпьте запеканку тертым сыром.

Бисквитно-творожный торт с фруктами

– бисквитные коржи – 2 шт.

– фрукты (клубника, черешня, киви, бананы, апельсины) – 350 г

– творог (мягкий) – 500 г

– джем (вишневый или клубничный) – 2 ст. ложки

– сахар – 2 ст. ложки

– сливки – 2 ст. ложки

– желатин – 10 г

– молоко – для желе

– готовое желе для торта со вкусом малины или клубники – 1 пакетик

– ванилин – 1 щепотка

8 порций

1 час 20 минут

Положите готовый корж в объемную форму со съемными краями.

Добавьте в творог джем, сахар, ванилин, сливки и хорошо перемешайте.

Разведите желатин согласно инструкции на упаковке, но не водой, а молоком, и аккуратно вмешайте в творог. Поставьте полученный крем в холодильник на 15–20 минут.

Когда крем застынет, выложите его на корж и накройте сверху вторым коржом.

Положите поверх коржа фрукты и залейте их разведенным желе для торта.

Поставьте торт в холодильник. Подавайте к столу охлажденным.

Салат из креветок

– креветки – 300 г
– картофель – 2 шт.
– яйца – 2 шт.
– зеленый горошек – 1/2 банки (200 г)
– майонез – 150 г
– сок 1/4 лимона
– листья зеленого салата
– соль и перец – по вкусу

3 порции
50 минут

Отварите креветки в подсоленной воде, остудите и очистите.

Картофель и яйца отварите и нарежьте кубиками.

Перемешайте картошку, яйца, креветки и зеленый горошек. Добавьте майонез и сок лимона.

Выложите смесь на листья зеленого салата и украсьте вареными креветками.

Телятина, запеченная в лавровых листьях

– телячья вырезка – 1 кг
– морковь – 2–3 шт.
– чеснок – 2–3 зубчика
– лавровый лист, соль, перец – по вкусу
– растительное масло
6 порций
2 часа 15 минут

Сделайте в мясе глубокие продольные проколы.

Морковь очистите, крупную нарежьте вдоль.

Заполните проколы в мясе чесноком и морковью.

Кусок мяса посолите, поперчите, обмажьте растительным маслом, обложите лавровыми листьями.

Плотно оберните мясо фольгой и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 2 часов.

Творожный рулет с яблоками и изюмом

– мука – 1,5 стакана
– творог 18 %-ный – 2 пачки
– маргарин – 200 г
– яблоки – 2 шт.
– корица – 1 щепотка
– изюм – 1 горсть
– сода – 1/2 ч. ложки гашенной в 1 ст. ложке кефира
– соль, сахар – по вкусу

6 порций

1 час

Тщательно перемешайте творог с натертым на терке маргарином. Добавьте муку, гашеную соду, соль и сахар.

Вымесите тесто и поставьте в холодильник на 1 час.

Очистите яблоки от кожуры, мелко нарежьте, засыпьте сахаром и корицей, добавьте изюм и отставьте на 10 минут.

Выложите творожное тесто на пищевую пленку и разомните руками. Положите на тесто начинку из яблок и изюма. Заверните тесто в рулет с помощью пленки.

Выпекайте рулет в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 45 минут.

Салат из креветок с зелеными яблоками

– креветки (крупные) – 300 г
– зеленые яблоки – 2 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– майонез – 2 ст. ложки
– соль и специи – по вкусу
2 порции
15 минут

Креветки отварите в подсоленной воде со специями, остудите и очистите.

Яблоки очистите, нарежьте крупными дольками.

Лук нарежьте кольцами и залейте на 3–5 минут кипятком, чтобы ушла горечь.

Все перемешайте. Добавьте в майонез щепотку сахара и заправьте салат.

Гнезда из телятины

– телятина – 350 г
– яйца – 3 шт.
– белый хлеб (без корочек) – 100 г
– молоко – 1 ст. ложка
– репчатый лук – 1 шт.
– соль, перец, зелень – по вкусу
6 порций
50 минут

Яйца сварите вкрутую, очистите и разрежьте пополам.

Мясо пропустите через мясорубку, добавив предварительно замоченный в молоке и отжатый белый хлеб, лук и зелень.

Фарш посолите, поперчите и хорошо перемешайте.

Разделите фарш на 6 равных частей и сформируйте круглые шарики.

В каждом шарике сделайте углубление и положите в него по половинке яйца белком вверх.

Подготовленные «гнезда» выложите на смазанный маслом противень и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 25 минут.

Ватрушки

– Для теста:
– мука пшеничная – 600 г
– сухие дрожжи – 45 г
– сливочное масло – 100 г
– молоко – 250 мл
– яйца – 2 шт.
– сахар – 1 ст. ложка
– соль – 1 щепотка
– лимон (цедра) – 1 шт.
– яйца (желток для смазывания) – 1 шт.
– Для начинки:
– творог – 500 г
– желтки – 2 шт.
– изюм – 100 г
– сахарный песок – 1/2 стакана
– ванилин – щепотка

6 порций

1 час 10 минут

Приготовьте тесто. В теплое молоко добавьте дрожжи и дайте ему немного постоять.

В полученную смесь, помешивая, добавьте сахар, щепотку соли, яйца, растопленное сливочное масло, лимонную цедру и муку. Замесите тесто.

Дайте тесту подняться в теплом месте, еще раз вымесите, накройте полотенцем и оставьте на 20 минут.

Затем разделите тесто на небольшие порции и скалкой раскатайте из каждой порции лепешку.

Приготовьте начинку. Разотрите яйца с сахаром, добавьте ванилин, творог, изюм и хорошо перемешайте.

Положите начинку на середину каждой лепешки и защипите края.

Уложите ватрушки защипанным краем вниз, а наверху сделайте крестообразный надрез.

Когда ватрушка будет выпекаться, этот разрез «раскроется» и начинка окажется снаружи.

Выпекайте ватрушки в духовке, разогретой до 180 °C, в течение 20 минут.

325

Салат с жареными креветками

– креветки – 300 г
– помидоры (небольшие) – 2 шт.
– чеснок – 1 зубчик
– черный хлеб без корочек – 2 ломтика
– зеленый салат – несколько листьев
– зелень укропа и петрушки – по вкусу
– растительное масло – для жарки

2 порции

25 минут

Креветки отварите и очистите.

Помидоры нарежьте дольками.

Зелень укропа и петрушки измельчите.

Листья салата промойте, обсушите и нарвите.

На разогретом растительном масле обжарьте нарезанный кубиками черный хлеб.

На другой сковороде разогрейте растительное масло, добавьте толченый чеснок и обжарьте креветки в полученной смеси до румяной корочки.

На листья салата выложите дольки помидоров, креветки, сухарики.

Посолите, поперчите салат, заправьте растительным маслом, на котором жарились креветки, и посыпьте зеленью.

Телятина со шпинатом

– телятина (вырезка) – 300 г
– шпинат (замороженный) – 250 г
– чеснок – 1 зубчик
– сыр – 50 г
– укроп – небольшой пучок
– соль, перец, специи – по вкусу
– Для кляра:
– яйца – 1 шт.
– мука – 2 ст. ложки
– панировочные сухари – 2 ст. ложки
2 порции
55 минут

Телятину разрежьте на порционные куски, отбейте, посолите и поперчите.

Шпинат разморозьте и удалите лишнюю жидкость.

Укроп мелко нарежьте, смешайте со шпинатом, добавьте измельченный чеснок и натертый на крупной терке сыр.

Уложите полученную смесь на куски телятины, сверните рулетиком, заколите шпажкой.

Обмакните мясо сначала в муку, затем во взбитое яйцо, затем в сухари.

Обжарьте телятину на растительном масле до золотистой корочки, а затем доведите до готовности в духовке, разогретой до 180 ˚С, в течение 15 минут.

Кексы творожные с изюмом

– мука – 6 ст. ложек
– творог – 250 г
– яйца – 2 шт.
– сливочное масло – 200 г
– крахмал – 6 ст. ложек
– сахарный песок – 1 стакан
– сода, гашенная уксусом, – 1 ч. ложка
– изюм – 1 горсть
6 порций
35 минут

Яйца взбейте, перемешайте с творогом, добавьте сахар, крахмал и размягченное сливочное масло.

Добавьте муку, ванилин, соду, изюм.

Хорошо перемешанное тесто выложите в смазанные сливочным маслом формы.

Выпекайте кексы в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 15–20 минут.

Восточный салат

– замороженная смесь «Морской коктейль» – 500 г
– рисовая лапша – 100 г
– шампиньоны – 100 г
– помидоры – 1–2 шт.
– сладкий перец – 1 шт.
– лук-порей – небольшой кусочек стебля
– соевый соус – 1 ст. ложка
– растительное масло – 2 ст. ложки
4 порции
45 минут

Лапшу отварите в небольшом количестве подсоленной воды до готовности.

Воду слейте, лапшу подсушите и обжарьте на разогретом растительном масле до хрустящего состояния.

Грибы нарежьте пластинками и обжарьте до готовности.

Морепродукты отварите в небольшом количестве подсоленной воды и остудите.

Помидоры нарежьте дольками, лук-порей – кольцами, перец – соломкой.

Перемешайте помидоры, лук-порей, перец, грибы, лапшу и морепродукты.

Смешайте растительное масло и соевый соус и заправьте салат полученной смесью.

Рулет из телятины с сюрпризом

– телятина – 400 г
– белый хлеб (без корочек) – 100 г
– репчатый лук – 1 шт.
– яйца – 4 шт.
– сливочное масло – 20 г
– томатная паста – 1 ч. ложка
– укроп – небольшой пучок
– соль, перец – по вкусу
6 порций
1 час 15 минут

Пропустите мясо вместе с луком и размоченным в молоке белым хлебом через мясорубку.

Сварите и охладите яйца, отделите желток от белка. 2 желтка разотрите с измельченной зеленью укропа, 2 желтка перемешайте с томатной пастой.

Начините половинки яиц полученными смесями: 2 яйца – желтком с зеленью, 2 яйца – желтком с томатной пастой. Соедините половинки яиц.

Положите фарш на пищевую пленку ровным слоем.

Посередине уложите яйца, чередуя: яйцо с «красным» желтком, яйцо с «зеленым» желтком.

Залепите фарш и положите получившийся рулет на смазанный маслом противень. Запекайте рулет в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 40–45 минут.

Шарики творожные с яблоками

– творог – 250 г
– яблоки (зеленое и красное) – по 1 шт.
– яйцо – 1 шт.
– мука – 2 ст. ложки
– изюм – 1 ст. ложка
– сахарный песок – 2 ст. ложки
– соль – 1 щепотка ванилин – на кончике ножа
– панировочные сухари
4 порции
30 минут

Яйцо разотрите с сахаром, добавьте творог, соль, ванилин, муку и хорошо перемешайте.

Яблоки мелко нарежьте.

Изюм залейте кипятком на 3–5 минут, затем воду слейте.

Добавьте яблоки и изюм в творожное тесто и хорошо перемешайте.

Сформируйте из теста круглые шарики, обваляйте их сначала в муке, затем в панировочных сухарях и обжарьте на растительном масле со всех сторон до образования румяной корочки.

Салатик из кальмаров

– кольца кальмаров – 150 г
– перец сладкий (разного цвета) – 2 шт.
– лук салатный красный – 1 шт.
– маслины – горсть
– майонез – 100 г
2 порции
20 минут

Кальмаров отварите в подсоленной воде и как можно тоньше разрежьте каждое кольцо вдоль.

Перец нарежьте тонкой соломкой. Лук нарежьте полукольцами.

Маслины разрежьте пополам.

Все перемешайте и заправьте майонезом.

Долма

– баранина или говядина – 300 г
– рис – 1/2 стакана
– репчатый лук – 1 шт.
– чеснок – 1 зубчик
– виноградные листья (маринованные) – 100 г
– томатный сок – 250 мл
– сметана – 2 ст. ложки
– соль, специи, зелень – по вкусу

2 порции

65 минут

Мясо, лук и чеснок пропустите через мясорубку с крупной решеткой.

Рис отварите в подсоленной воде, смешайте с фаршем, добавьте специи, соль, перец и тщательно перемешайте.

Разложите виноградные листья на ровной поверхности и заверните в них фарш.

Плотно уложите долму в небольшой глубокий лоток, залейте смесью томатного сока со сметаной, поставьте в духовку, разогретую до 180 °С, или на плиту и тушите 40–45 минут.

Плетенка с маком

– Для теста:
– мука – 2 стакана
– молоко – 200 мл
– яйца – 1 шт.
– сливочное масло – 50 г
– соль – 1/2 ч. ложки
– сахарный песок – 1 ст. ложка
– сухие дрожжи – 1/2 пакетика
– Для начинки:
– мак – 200 г
– сахарный песок – 1/2 стакана
– мед – 1 ст. ложка
– яйца – 1 шт.

6 порций

60 минут

Проварите мак в течение 30 минут, слейте воду, перемешайте мак с сахаром и пропустите через мясорубку. Добавьте в смесь мед и яичный белок.

Приготовьте тесто. Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте соль, сахар, яйцо, растопленное сливочное масло и муку. Тщательно перемешайте и дайте тесту подойти.

Раскатайте тесто в овальную лепешку и смажьте ее размягченным сливочным маслом.

Положите на тесто слой мака и сверните рулет. Сделайте по бокам косые надрезы и слегка «разверните» их.

Смажьте рулет оставшимся яичным желтком, дайте ему постоять 15 минут и в течение 20 минут выпекайте в духовке при температуре 180 ˚С.

Салат из кальмаров и креветок

– креветки (вареные и очищенные) – 100 г
– кальмары (вареные) – 100 г
– сладкий перец – 1/2 шт.
– мандарин – 2 дольки
– репчатый лук – 1 шт.
– майонез – 2 ст. ложки
– соль, перец и зелень – по вкусу

4 порции

25 минут

Кальмаров нарежьте очень тонко – «лапшой».

Перец нарежьте соломкой, а дольки мандарина маленькими кусочками.

Перемешайте кальмаров, креветки, мандарин, лук и перец, добавьте зелень.

Посолите, поперчите и заправьте салат майонезом.

Курица в перце

– болгарский перец (разного цвета) – 3 шт.
– филе курицы – 400 г
– сливочное масло – 50 г
– майонез – 3 ст. ложки
– тертый сыр – 50 г
– зелень, соль, перец – по вкусу
3 порции
50 минут

Перцы разрежьте пополам вдоль и уложите внутрь каждого по кусочку сливочного масла.

Курицу нарежьте крупными кусками, уложите в «чашечки» из перца, посолите и поперчите.

Положите курицу в глубокую форму, подлейте воды или бульона, посыпьте зеленью, полейте майонезом и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 25–30 минут.

За 5 минут до готовности посыпьте курицу сыром.

Рулет с марципаном

– Для теста:
– мука – 11/2 стакана
– яйца – 1 шт.
– молоко – 150 мл
– сливочное масло – 150 г
– сахар – 1/2 ст. ложки
– соль – 1/2 ч. ложки
– сухие дрожжи – 1/2 пакетика
– Для начинки:
– грецкие орехи (очищенные) – 1 стакан
– изюм – 1/2 стакана
– сахарный песок – 1 ст. ложка
– мед – 2 ст. ложки
– сливочное масло – 1 ст. ложка

6 порций

2 часа

Приготовьте тесто. Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте соль, сахар, яйцо, растопленное сливочное масло и муку. Все хорошо перемешайте и дайте тесту подойти в теплом месте.

Раскатайте тесто в продолговатый пласт толщиной 0,5 см и смажьте его размягченным сливочным маслом.

Грецкие орехи и изюм пропустите через мясорубку, затем разотрите с сахаром и медом.

На тесто равномерно положите ореховую массу.

Сверните рулет с двух сторон «навстречу друг другу» и смажьте яйцом.

Выпекайте рулет в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 20 минут.

Салат из кальмаров со сладким перцем

– кальмары – 450–500 г
– сладкий перец – по 1/2 шт. красного, желтого и зеленого
– лук салатный синий – 1 шт.
– оливки – 50 г
– сок лимона – 1 ч. ложка
– растительное масло, зелень, соль, специи – по вкусу
4 порции
25 минут

Кальмаров отварите в кипящей подсоленной воде в течение 2 минут и остудите.

Кальмаров и перец нарежьте соломкой, лук – тонкими кольцами, оливки разрежьте пополам.

Посолите, поперчите, добавьте зелень, заправьте растительным маслом, сбрызните соком лимона и перемешайте

Курица «Бородино»

– курица – 1 шт.
– бородинский хлеб – 1/2 буханки
– чернослив – 100–150 г
– морковь – 2 шт.
– сливочное масло – 25 г
– соль, перец – по вкусу

4 порции

1 час 30 минут

Курицу натрите солью, перцем и поставьте в холодное место на 25–30 минут.

Смешайте чернослив с крупно нарезанной морковью и брусочками сливочного масла и нафаршируйте полученной смесью курицу.

Бородинский хлеб нарежьте, отделите корочки и замочите в небольшом количестве воды, чтобы получилась густая хлебная кашица.

Обмажьте ею курицу и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 1 часа.

Блинные рулетики с ягодами

– Для блинов:
– мука – 1/3 стакана
– молоко – 150 мл
– яйца – 1 шт.
– сахар – 1 ст. ложка
– сливочное масло – 20 г
– соль – 1 щепотка
– Для начинки:
– творог (нежирный, мягкий) – 150 г
– свежие ягоды – по вкусу
– сахар – 1 ст. ложка
– соль – 1 щепотка

4 порции

1 час 10 минут

Белок взбейте до консистенции крепкой пены.

Желток перемешайте с молоком и сахаром, добавьте размягченное сливочное масло и муку и еще раз хорошо перемешайте.

В полученное тесто аккуратно добавьте взбитый белок и выпекайте блинчики как обычно.

Творог перемешайте с сахаром и солью.

Ягоды мелко нарежьте и добавьте к творогу.

Намажьте блин творожно-ягодной смесью, сверните рулетиком и поставьте в холодильник на 30 минут.

Когда крем застынет, разрежьте каждый рулет на части и украсьте ягодами.

330

Салат из раковых шеек

– раковые шейки (очищенные) – 250 г
– рис – 1/4 стакана
– зеленое яблоко – 1 шт.
– листья салата – 4–5 шт.
– кукуруза консервированная – 100 г
– майонез, соль, перец и свежая
– зелень – по вкусу

4 порции
60 минут

Отварите раковые шейки в подсоленной воде, слейте воду, остудите и очистите.

Сварите рис в подсоленной воде.

Яблоко нарежьте мелко, а листья салата – крупно.

Перемешайте листья салата, кукурузу, яблоко, рис и раковые шейки.

Заправьте салат майонезом и посыпьте свежей зеленью.

Курица по-восточному

– куриное филе – 400 г
– томатная паста – 1 ст. ложка
– соевый соус – 1 ст. ложка
– сладкий перец – 1 шт.
– ананас (консервированный) – 100 г
– сок ананаса – 1 ст. ложка
– соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
4 порции
60 минут

Курицу поперчите, посолите, залейте соевым соусом и поставьте в холодное место на 20 минут. Затем обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Перец и кусочки ананаса обжарьте на растительном масле, добавьте томатную пасту и сок ананаса.

Когда соус прокипит, положите в него курицу и тушите до готовности.

Торт сливочно-клубничный

– Для бисквита:
– мука – 1 стакан
– яйца – 5 шт.
– сахарный песок – 1 стакан
– соль – 1 щепотка
– ванилин – на кончике ножа (или пакетик ванильного сахара)
– Для начинки:
– клубника свежая – 450 г
– масло сливочное – 200 г
– сгущенное молоко с сахаром – 1 банка
– готовое желе для торта со вкусом клубники – 3 пакетика
8 порций
1 час 30 минут

Отделите белки от желтков и взбейте в крепкую пену. Желтки взбейте с сахаром, ванилином и солью. Постепенно добавьте муку, взбитые белки и перемешайте.

Разделите тесто на 3 части –3 коржа. Выложите сковороду бумагой для выпекания, вылейте в нее тесто для одного коржа и поставьте в духовку, разогретую до 180 °С, на 7–10 минут.

Приготовьте сливочный крем. Размягченное масло взбейте, добавляя тонкой струйкой сгущенное молоко. Промажьте коржи сливочным кремом.

Положите на торт свежую клубнику, залейте 1 стаканом желе и поставьте в холодильник, затем вторым стаканом и дайте застыть, а потом третьим стаканом желе и поставьте торт в холодильник.

Винегрет сборный

– картофель – 5–6 шт.
– свекла – 1 шт.
– морковь – 1 шт.
– соленые огурцы – 2 шт.
– краснокочанная капуста – 100 г
– соленые грибы – 100 г
– 3 %-ный уксус или лимонный сок – 1/4 стакана
– Для соуса:
– горчица – 1 ч. ложка
– растительное масло – 1 ст. ложка
– сахар, соль, молотый перец и зелень – по вкусу
4 порции
40 минут

Капусту нашинкуйте и положите в отдельную посуду, полив небольшим количеством уксуса или соком половинки лимона.

Очищенные соленые огурцы, вареную свеклу и вареный картофель нарежьте кубиками.

Грибы нарежьте соломкой (мелкие – оставьте целыми).

Приготовьте горчичный соус. Горчицу, соль, молотый перец и сахар разотрите с растительным маслом, добавьте 3 %-ный уксус и хорошо перемешайте.

Раньше составляющие винегрета не перемешивали, а подавали на блюде, выложив отдельными рядами, залив горчичным соусом и посыпав зеленью. Но, безусловно, вы можете смешать все ингредиенты, горчичный соус и зелень по вкусу.

Курица с тушеной капустой и ананасами

– курица (небольшая) – 1 шт.
– квашеная капуста – 500 г
– ананас (консервированный) – 200 г
– репчатый лук – 2 шт.
– соль, перец, специи – по вкусу
– растительное масло – для жарки
3 порции
1 час 10 минут

Нарежьте курицу крупными кусками, посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле до готовности.

Лук нарежьте соломкой и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Добавьте капусту, 3–4 горошины душистого перца, лавровый лист и тушите 10 минут.

Добавьте к капусте кусочки ананасов, влейте немного сока и тушите 30 минут. Подавайте капусту на гарнир к жареной курице.

Торт праздничный

– мука – 1 стакан
– яйца – 5 шт.
– сахарный песок – 1 стакан
– ванильный сахар – 1 пакетик
– сметана – 200–300 г
– сахарный песок – 2 ст. ложки
– жирные сливки – 3 ст. ложки
– ягоды – по вкусу
– какао – 1 ст. ложка
6 порций
1 час 15 минут

Белки отделите от желтков и взбейте в крепкую пену.

Желтки разотрите с сахаром и ванильным сахаром. Аккуратно соедините взбитые белки и желтки.

Разделите полученную смесь на 2 равные части.

В одну из них добавьте какао и перемешайте. 4 небольшие формы смажьте маслом и выложите пекарской бумагой. Вылейте в них по 1/2 светлого и темного теста, чтобы получилось 4 коржа, и выпекайте в духовке, разогретой до 180 ˚С, в течение 15 минут.

Охлажденные сливки взбейте со сметаной и сахарной пудрой и промажьте остывшие коржи (чередуя темный и светлый) кремом.

Украсьте торт ягодами и поставьте в прохладное место, чтобы он пропитался кремом.

Эстонский салат

– свекла (небольшая) – 2 шт.
– маринованные огурцы средней
– величины – 2 шт.
– сахарный песок – 1/2 ч. ложки
– чеснок – 1 зубчик
– клюква – 1 горсть
– соль, специи и зелень – по вкусу

2 порции

1 час

Свеклу отварите, натрите на крупной терке или нарежьте пластинками.

Маринованные огурцы нарежьте тонкими ломтиками, смешайте со свеклой и добавьте толченый чеснок.

Посолите, поперчите салат, добавьте сахар и заправьте растительным маслом.

В конце добавьте клюкву и свежую зелень.

Куриные отбивные на косточке

– куриное филе на кости – 2 шт.
– панировочные сухари – 2 ст. ложки
– миндальные орехи – 50 г
– мука – 2 ст. ложки
– сливки – 4 ст. ложки
– яйца – 1 шт.
– соль, перец – по вкусу

2 порции

25 минут

Куриное филе отбейте, посолите, поперчите, залейте 2 ст. ложками сливок и поставьте в прохладное место на 10 минут.

Приготовьте льезон. Яйцо смешайте с оставшимися сливками и слегка взбейте.

Обваляйте каждую отбивную в муке, затем обмакните в льезон и наконец обваляйте в сухарях. Затем повторите процесс панировки еще раз.

Поставьте отбивные в прохладное место на 10–15 минут, чтобы панировка обсохла и поджарьте в разогретом сливочном масле с двух сторон или доведите до готовности в духовке.

Торт «Анна Павлова»

– белки яичные – 4 шт.
– сахарная пудра – 200 г
– кукурузный крахмал – 1 ст. ложка
– ванильный сахар – 1 пакетик
– винный уксус – 2 ч. ложки
– клубника – 500 г
– клубничный ликер – 3 ст. ложки
– жирные сливки – 300 г
– нежирный мягкий творог – 200 г
6 порций
1 час 30 минут

Охлажденные белки взбейте до образования крепкой пены, постепенно добавляя сахарную пудру, крахмал, ванильный сахар и уксус.

Полученную массу выложите на противень, устланный бумагой для выпекания, и столовой ложкой аккуратно сделайте в центре углубление. Выпекайте корж в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 1 часа.

Приготовьте начинку. Полейте клубнику ликером и слегка присыпьте сахарным песком.

Взбейте сливки и аккуратно добавьте к ним творог.

Выложите клубнику в сливочно-творожную массу и осторожно перемешайте начинку.

Готовый корж остудите, положите в углубление творожную массу и полейте сиропом от ягод.

Португальский салат

– салат «айсберг» – 1 небольшой кочан
– ананасы, консервированные в собственном соку – 100 г
– зеленое яблоко – 1/2 шт.
– сельдерей – небольшой кусочек стебля
– чернослив – 1 горсть
– грецкие орехи – 1 горсть
– майонез – 2 ст. ложки

4 порции

15 минут

Яблоко очистите от кожицы.

Салат, ананас, сельдерей и яблоко нарежьте мелкими кубиками.

Чернослив и грецкие орехи измельчите.

Все перемешайте.

Майонез смешайте с 1 ст. ложкой ананасового сока из банки и заправьте салат полученным соусом.

Куриные грудки по-французски

– куриное филе – 500 г
– сыр – 100 г
– сметана – 4 ст. ложки
– майонез – 4 ст. ложки
– шампиньоны – 200 г
– репчатый лук (мелкий) – 1 шт.
– сливки – 100 г
– сливочное масло – для жарки

4 порции

55 минут

Разрежьте грудки вдоль, отбейте, посолите, поперчите, залейте сливками и поставьте в холодное место.

Нарежьте шампиньоны и обжарьте с луком на сливочном масле.

Положите грудки на небольшой противень, поверх положите грибы с луком и залейте смесью сметаны с майонезом.

Посыпьте все тертым сыром и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 20–25 минут.

Торт фруктовый

– мука – 2–21/2 стакана
– фрукты (любые) – 450 г
– сливочное масло – 150 г
– сахарный песок – 1 стакан
– яйца – 2 шт.
– вода – 1 стакан
– ванильный сахар – 1 пакетик
– лимон (цедра) – 1 шт.
– сода – 1/2 ч. ложки
– сухие дрожжи – 1 ч. ложка

6 порций

1 час 20 минут

Фрукты вымойте и нарежьте.

Фрукты, масло, цедру лимона, сахар и ванилин положите в кастрюлю, залейте стаканом воды и варите 5–7 минут, затем охладите.

В полученный отвар добавьте соду, всыпьте муку, влейте дрожжи, растворенные в теплой воде. Все хорошо перемешайте.

Отдельно взбейте яйца и аккуратно смешайте с полученной массой. Дайте постоять 10 минут.

Выложите тесто в форму, выстланную промасленной пекарской бумагой, и выпекайте в духовке, разогретой до 150 °С, в течение 50 минут.

Салат из фасоли с перцем

– фасоль (консервированная в собственном соку) – 200 г
– сладкий перец – по 1/2 шт. красного, желтого и зеленого
– помидор – 1 шт.
– грецкие орехи – 1 горсть
– чернослив – 1 горсть
– сок лимона – 1 ст. ложка
– соль, перец, зелень, растительное масло – по вкусу

3 порции

20 минут

Овощи нарежьте кубиками.

Чернослив измельчите.

Орехи порубите.

Перемешайте помидоры, перец, орехи, чернослив и фасоль.

Посолите, сбрызните соком лимона и заправьте растительным маслом.

Куриное филе с яблоками

– куриное филе – 2 шт.
– зеленое яблоко (небольшое) – 1 шт.
– репчатый лук (мелкий) – 1 шт.
– сыр – 2 кусочка
– майонез – 1 ст. ложка
– зелень, соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
2 порции
65 минут

Куриное филе отбейте, посолите и поперчите.

Лук мелко нарежьте. Яблоко натрите на крупной терке.

Лук и яблоко перемешайте, добавьте майонез и снова перемешайте.

На каждый кусочек куриного филе выложите полученную смесь, сверните в рулетик и заколите шпажками.

Обжарьте рулетик на разогретом растительном масле до образования румяной корочки.

Аккуратно удалите шпажки, слегка смажьте филе майонезом, уложите сверху кусочек сыра и доведите до готовности в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 15 минут.

Апельсиновый пирог

– Для теста:

– мука – 1/2 стакана

– сгущенное молоко – 1 банка

– яйца – 1 шт.

– разрыхлитель для теста или сода, гашенная уксусом, – 1 ч. ложка

– Для начинки:

– апельсины – 2 шт.

– сахарный песок – 1/2 стакана

– ликер «Бейлиз» – 1 ст. ложка

6 порций

1 час 10 минут

Перемешайте сгущенку с яйцом, добавьте разрыхлитель для теста и муку. Замесите тесто консистенции густой сметаны.

Вылейте тесто в смазанную маслом форму и выпекайте корж в духовке, разогретой до 180 ˚С, в течение 25 минут.

Пропустите апельсины через мясорубку, добавьте сахар, ликер и тщательно перемешайте.

Разрежьте готовый корж пополам, промажьте апельсиновой начинкой и посыпьте сахарной пудрой.

Салат из моркови с хреном и медом

– морковь – 2 шт.
– хрен – 1 кусочек
– мед – 1 ст. ложка
– растительное масло – 3 ст. ложки
– сок лимона – 1 ст. ложка
– соль, зелень укропа и петрушки – по вкусу
2 порции
20 минут

Натрите морковь на крупной терке, а корень хрена – на мелкой.

Приготовьте соус. В отдельной посуде смешайте растительное масло, мед, сок лимона и мелко нарезанную зелень укропа и петрушки.

Перемешайте морковь и хрен и заправьте салат соусом.

Куриное филе на кости фаршированное

– куриное филе на кости – 2 шт.
– куриное мясо – 100 г
– сливочное масло (размягченное) – 25 г
– сыр – 2 тонких ломтика
– яйца – 2 шт.
– мука – 2 ст. ложки
– зелень укропа, соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
2 порции
50 минут

Куриное филе надрежьте вдоль и слегка отбейте.

Пропустите мясо и зелень через мясорубку, добавьте размягченное масло и хорошо перемешайте.

Положите полученный фарш на ломтики сыра и сверните трубочкой.

Каждую «трубочку» вложите в разрез в курином филе и заколите шпажками.

Яйца слегка взбейте.

Куриные филе обваляйте в муке, обмакните в яйцо, снова обваляйте в муке и обжарьте на разогретом растительном масле до образования румяной корочки.

Положите на каждое филе по небольшому кусочку сливочного масла и доведите до готовности в духовке, разогретой до 180 ˚С, в течение 20 минут.

Ананасовый торт

– мука – 100 г
– сахарный песок – 100 г
– сливочное масло – 100 г
– яйца – 3 шт.
– сухие дрожжи – 1/2 пакетика
– ананасы, консервированные в собственном соку, – 200 г
– клубника (крупная) – несколько шт.

4 порции

35 минут

Взбейте яйца с сахаром.

Добавьте муку, размягченное сливочное масло и дрожжи.

В глубокую выложенную фольгой форму положите кольца ананаса. В середину каждого кольца поместите кусочки клубники.

Залейте ананасы тестом и выпекайте торт в духовке, разогретой до 150 °С, в течение 20–25 минут.

Салат из моркови с чесноком и орехами

– морковь крупная – 2 шт.
– чеснок – 2 зубчика
– майонез – 75 г
– горсть орехов (грецких, соленого миндаля, кедровых)
– зелень кинзы – по вкусу
3 порции
15 минут

Морковь помойте, очистите, натрите на крупной терке или нарежьте тонкой соломкой.

Орехи измельчите.

Тщательно перемешайте морковь, орехи, толченый чеснок, кинзу и майонез.

Шашлычки куриные

– куриное филе – 0,5 кг
– перец (сладкий) – 2 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– помидоры – 2 шт.
– Для маринада:
– соль – 1 щепотка
– красный перец – 1 щепотка
– растительное масло – 2 ст. ложки
– соевый соус – 1 ст. ложка
– сок лимона – 1 ст. ложка
– жидкий мед – 1/2 ч. ложки
– растительное масло – для жарки

4 порции

1 час

Куриное филе нарежьте крупными кусочками и замаринуйте: немного посолите, поперчите, смажьте растительным маслом, слегка сбрызните соком лимона и соевым соусом, добавьте мед. Хорошо перемешайте и поставьте в холодное место на 30–40 минут.

На деревянные шпажки плотно нанижите по очереди кусочки: перца, помидора, курицы и лука.

Жарьте шашлычки на сковороде на растительном масле по 5–7 минут с каждой стороны до образования румяной корочки.

Торт-суфле

– готовый бисквитный корж – 1 шт.
– ягоды (можно замороженные) – 500 г
– белки – 2 шт.
– сахарный песок – 5 ст. ложек
– желатин – 1 пакетик (15 г)
– вода – 0,5 л
– ягодный сироп – 4 ст. ложки
– свежие ягоды (для украшения) – несколько шт.

6 порций

1 час

Сварите ягоды в воде. Процедите отвар, а ягоды протрите через сито.

Добавьте в получившееся пюре сахар, яичные белки и взбейте в крепкую пену.

В процеженный охлажденный отвар добавьте желатин и дайте ему раствориться.

Влейте отвар с желатином во взбитое пюре тонкой струйкой, постоянно помешивая.

Поставьте полученную смесь в холодильник на 25 минут, чтобы суфле застыло.

Разрежьте бисквитный корж на два (вдоль). Вылейте на каждый корж по 2 ст. ложки ягодного сиропа.

Уложите корж на плоскую тарелку, сверху выложите охлажденное суфле, затем второй корж и вновь суфле.

Украсьте торт свежими ягодами и поставьте в холодильник на 20 минут.

Выровняйте края торта острым ножом, еще раз охладите и подавайте на стол.

Салат из цветной капусты с виноградными листьями и брынзой

– цветная капуста – 1 небольшой кочан
– брынза – 100 г
– консервированные виноградные листья – 50 г
– зеленый лук – несколько перьев
– нежирная сметана или кефир – 3 ст. ложки
2 порции
30 минут

Капусту отварите и мелко нарежьте.

Виноградные листья нарежьте тонкими полосками, брынзу – кубиками, лук измельчите.

Все перемешайте, заправьте сметаной и посыпьте зеленым луком.

Рулетики куриные со шпинатом

– куриные грудки (филе) – 5 шт.

– шпинат протертый – 100 г

– соль, молотый черный перец, зелень – по вкусу

3 порции

40 минут

Три куриные грудки разрежьте вдоль, слегка отбейте, посолите и поперчите.

Две куриные грудки пропустите через мясорубку.

Смешайте фарш со шпинатом, добавьте соль, перец и зелень.

Положите фарш в отбитое мясо и сверните рулетиком.

Обжарьте рулетики на разогретом растительном масле до образования румяной корочки и доведите до готовности в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 20 минут.

Торт ванильный

– ванильные сухари – 500 г
– грецкие орехи – 300 г
– сгущенное молоко – 3 банки (по 350 г)
– сливочное масло – 200 г
– какао-порошок – 100 г
– черный шоколад – 200 г

10 порций

1 час

Пропустите сухари через мясорубку и перемешайте с двумя банками сгущенного молока.

Добавьте в смесь измельченные орехи, какао и перемешайте.

Приготовьте крем. Тонкой струйкой, постоянно помешивая (или взбивая миксером), вылейте в размягченное сливочное масло 350 г сгущенного молока.

Тщательно перемешайте крем с сухарной смесью, выложите в форму и поставьте в холодильник.

Выньте массу из формы, полейте растопленным шоколадом и украсьте грецкими орехами.

Салат из редиса с сыром

– редис – 8–10 шт.
– сыр – 100 г
– зеленый лук – несколько перьев
– сметана – 2 ст. ложки
– майонез – 2 ст. ложки
– соль и перец – по вкусу

2 порции

15 минут

Редис нарежьте кружочками.

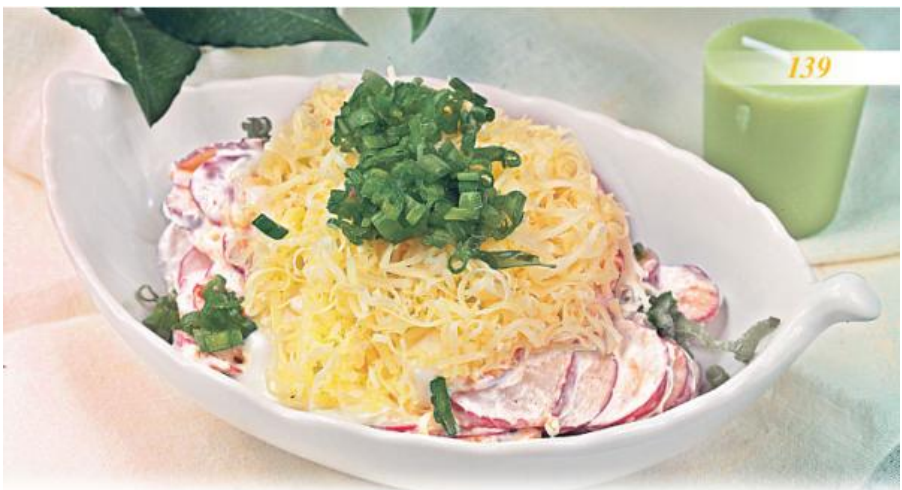
Сыр натрите на мелкой терке.

Лук мелко нарежьте.

Все перемешайте.

Сметану смешайте с майонезом и заправьте салат полученным соусом.

Подавайте на стол, украсив зеленью.



Куриный рулет с мясным фаршем и овощами

– курица (небольшая) – 1 шт.

– говядина – 300 г

– вода – 2 ст. ложки

– растительное масло – 1 ст. ложка

– замороженная овощная смесь (горошек, морковь, перец, кукуруза) – 100 г

– соль, специи, перец – по вкусу

6 порций

1 час 30 минут

Пропустите говядину через мясорубку с частой решеткой, посолите, поперчите, добавьте 2 ст. ложки холодной воды и хорошо перемешайте. Добавьте к фаршу замороженную овощную смесь и перемешайте.

Куриное мясо аккуратно отделите от костей, по возможности сохраняя кожицу, слегка отбейте, придайте форму прямоугольника, посолите и поперчите.

Положите на куриное мясо фарш с овощной смесью и аккуратно сверните в рулет.

Смажьте фольгу растительным маслом, присыпьте специями, положите на нее куриный рулет и плотно оберните его фольгой.

Запекайте рулет в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 45–50 минут.

Тортик из вафельных трубочек

– замороженная клубника – 300 г
– сахарная пудра – 50 г
– желатин – 30 г (3 пакетика)
– жирные сливки – 400 г
– вафельные трубочки со сливочной начинкой – 500 г
– молоко – 1 стакан

6 порций

1 час 45 минут

Сливки взбейте с сахарной пудрой.

Клубнику (не размораживая) измельчите в блендере до однородной массы и смешайте со сливками.

2 пакетика желатина разведите молоком. Аккуратно влейте желатин в сливочно-клубничную массу, перемешайте.

Выстелите глубокую форму пищевой пленкой. По краям поставьте вафельные трубочки, а в середину выложите сливочную массу.

Третий пакетик желатина разведите водой.

Украсьте торт свежими ягодами, залейте желатином и поставьте в холодильник на 1 час.

Когда торт полностью застынет, выньте его из формы, освободите от пленки и подавайте на стол.

Осенний салат

– капуста – 1/4 небольшого кочана
– морковь – 1 шт.
– зеленое яблоко – 1/2 шт.
– грецкие орехи – 1 горсть
– майонез – 2 ст. ложки
– сок 1/2 лимона
– соль и сахар – по вкусу

4 порции
20 минут

Капусту тонко нашинкуйте.

Морковь натрите на терке.

Яблоко нарежьте тонкой соломкой.

Все перемешайте, посолите, добавьте сахар, соль, сбрызните лимонным соком и украсьте грецкими орехами.

Заправьте салат майонезом.

Паста паэлья

– куриное филе – 300 г
– креветки – 300 г
– широкая лапша – 300 г
– стебель лука-порея – 1 кусочек
– красный перец (сладкий) – 1 шт.
– сливочное масло – для жарки
– зелень укропа, соль, перец – по вкусу

4 порции

35 минут

Нарежьте куриное филе небольшими кусками и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета.

Нарежьте перец соломкой, а лук-порей кружочками и обжарьте отдельно.

Отварите лапшу в небольшом количестве подсоленной воды.

Сварите креветки в подсоленной воде, очистите и обжарьте на сливочном масле.

Перемешайте лапшу и обжаренные овощи, сверху положите курицу и креветки, закройте крышкой и в течение 10 минут готовьте на медленном огне.

Торт «Меренга с шоколадом»

– Для коржей:
– яичный белок – 1 шт.
– сахарная пудра – 100 г
– сливочное масло (для смазывания противня) – 2 ч. ложки
– Для крема:
– взбитые сливки – 300 мл
– темный шоколад – 150 г
– крепкий кофе – 1 ст. ложка
– бренди – 1 ч. ложка
– яичный желток – 1 шт.
– расплавленный шоколад, взбитые сливки (по желанию) – для украшения

6 порций
6 часов 45 минут

На жиронепроницаемой бумаге начертите два круга, диаметром 20 см, и смажьте их сливочным маслом.

Взбейте яичный белок до очень плотной консистенции. Добавьте сахар и еще раз тщательно взбейте. Разделите смесь на две части.

Аккуратно выложите смесь на бумагу, на смазанные маслом окружности.

Запекайте коржи в нижней части духовки, разогретой до 150 °С, пока меренга не станет плотной на ощупь. Снимите коржи с бумаги и охладите.

Раздробите шоколад и расплавьте вместе с кофе в кастрюле. Снимите с огня, добавьте бренди и яичный желток. Взбейте и охладите.

Взбейте сливки и смешайте с шоколадной смесью.

Поместите один корж в форму. На него выложите половину шоколадного мусса, сверху положите вторую меренгу и залейте оставшимся муссом.

Поместите торт в холодильник на 4–5 часов.

За 30 минут до подачи на стол достаньте торт из холодильника, положите на блюдо и украсьте змейкой из расплавленного шоколада или взбитыми сливками.

Салат с йогуртом

– черешковый сельдерей – 2 небольших стебля
– йогурт (без добавок) – 125 г
– зеленое яблоко – 1 шт.
– грецкие орехи – 1 горсть
– соль – по вкусу

2 порции

20 минут

Яблоко очистите от кожицы и нарежьте кубиками.

Сельдерей нарежьте небольшими кусочками.

Грецкие орехи мелко порубите.

Все сложите в салатницу, залейте йогуртом и посолите по вкусу.

Котлеты по-киевски

– куриное филе на кости – 2 шт.
– сливочное масло – 50 г
– мука – 2 ст. ложки
– сливки – 4 ст. ложки
– яйцо – 1 шт.
– панировочные сухари – 2 ст. ложки
– сушеный укроп или петрушка – 1/2 ст. ложки
– соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
2 порции
55 минут

Куриное филе отбейте, посолите, поперчите, залейте 2 ст. ложками сливок и поставьте в прохладное место на 10 минут.

Приготовьте льезон. Яйцо смешайте с оставшимися сливками и слегка взбейте.

Сливочное масло разделите на два брусочка и обсыпьте каждый сушеной зеленью.

На середину каждого кусочка филе положите масло и заверните мясо, по возможности сохраняя форму.

Обваляйте каждую котлету в муке, затем обмакните в льезон и, наконец, обваляйте в сухарях. Затем повторите процесс панировки еще раз.

Дайте котлетам полежать в прохладном месте 10–15 минут, затем поджарьте в разогретом растительном масле.

Торт с сыром маскарпоне и безе

– бисквитный корж – 1 шт.
– пирожное безе – 5–6 шт.
– сахарная пудра – 2 ст. ложки
– сыр маскарпоне – 250 г
– какао – 1 ст. ложка
– грецкие орехи – 1 горсть
– крошки печенья или подсушенного бисквита – 4 ст. ложки
– кофе – 1/2 стакана
– ликер – 1 ст. ложка
6 порций
20 минут

Сыр маскарпоне разотрите с сахарной пудрой.

Кофе смешайте с ликером и пропитайте полученным раствором бисквит.

Аккуратно, ровным слоем распределите сыр по поверхности бисквита.

Посыпьте сверху крошкой из печенья или бисквита и измельченными грецкими орехами.

Украсьте торт безе и посыпьте какао.

Греческий салат с виноградом

– сыр Фета (консервированный в растительном масле со специями и зеленью) – 100 г

– помидоры – 2 шт.

– редис – 5 шт.

– крупный темный виноград – 6–8 ягод

– маслины – 5–6 шт.

– оливки – 4–5 шт.

– салат – несколько листьев

– грецкие орехи – 1 горсть

2 порции

20 минут

Листья зеленого салата промойте, обсушите и выложите на большое блюдо.

Сверху положите крупно нарезанные помидоры, редис, целые виноградины, маслины и оливки, грецкие орехи.

Сверху выложите кусочки сыра.

Салат украсьте свежей зеленью и заправьте растительным маслом, в котором сыр был законсервирован.

Гусь праздничный

– гусь – 1 шт.
– капуста – 1 кочан
– репчатый лук – 2 шт.
– морковь (крупная) – 1 шт.
– яблоки (антоновка) – 4 шт.
– соль, перец, тмин, петрушка – по вкусу
8 порций
3 часа

Лук и капусту нашинкуйте, морковь натрите на терке, яблоки нарежьте дольками

Удалите с тушки гуся лишний жир и поджарьте на нем лук.

Добавьте морковь, капусту, яблоки, тмин, рубленую зелень, посолите, поперчите и тушите 5–7 минут.

Натрите тушку гуся перцем, солью и пряностями.

Набейте тушку гуся капустой с яблоками и зашейте кулинарной нитью или заколите шпажками.

Запекайте гуся в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 2–2,5 часов.

Корзинки творожные с фруктами

– банан (небольшой) – 1 шт.
– клубника – несколько ягод
– мягкий творог – 250 г
– сахарный песок – 2 ст. ложки
– готовые тарталетки для десертов

4 порции

20 минут

Банан измельчите в блендере.

Разотрите с творогом и сахарным песком.

Начините тарталетки полученной смесью и украсьте их ягодами клубники.

Салат с шампиньонами

– шампиньоны – 150 г

– сладкий болгарский перец – по 1/2 шт. желтого, красного и зеленого.

– сыр – 100 г

– майонез – 4 ст. ложки

– зелень укропа – по вкусу

– сок лимона – 1 ч. ложка

– сливочное масло – 25 г (для жарки)

4 порции

30 минут

Перец нарежьте соломкой.

Шампиньоны обжарьте на сливочном масле до готовности.

Сыр натрите на терке.

Все перемешайте, добавьте мелко нарезанный укроп, сбрызните соком лимона.

Заправьте салат майонезом.

Цыпленок табака

– цыпленок – 1 шт.
– чеснок – 1/2 шт.
– растительное масло – 2 ст. ложки
– вода – 2 ст. ложки
– уксус – 1 ч. ложка
– соль, красный молотый перец – по вкусу
2 порции
50 минут

Цыпленка надрежьте по грудке, отбейте, посолите, поперчите, обмажьте растительным маслом и поставьте в прохладное место на 10–15 минут.

Обжарьте цыпленка на раскаленной сковороде сначала с одной, а затем с другой стороны под тяжелой крышкой или гнетом.

Чеснок измельчите, залейте двумя столовыми ложками кипятка, чайной ложкой уксуса и перемешайте.

Подавайте цыпленка к столу, полив чесночной смесью или подав ее отдельно в небольшой тарелочке.

Корзиночки творожные с шоколадом

– творог – 250 г
– сахарный песок – 2 ст. ложки
– шоколад (натертый на крупной терке) – 25 г
– шоколад (рубленый) – 25 г
– готовые тарталетки для десертов
4 порции
20 минут

Рубленый шоколад разотрите с творогом и сахарным песком.

Начините тарталетки полученной смесью и посыпьте шоколадом, натертым на терке.

Салат из груш

– груши – 2 шт.
– сыр – 100 г
– сладкий красный перец – 1/2 шт.
– помидор – 1 шт.
– майонез – 3 ст. ложки
– сметана – 1 ст. ложка
– соль и сахар – по вкусу

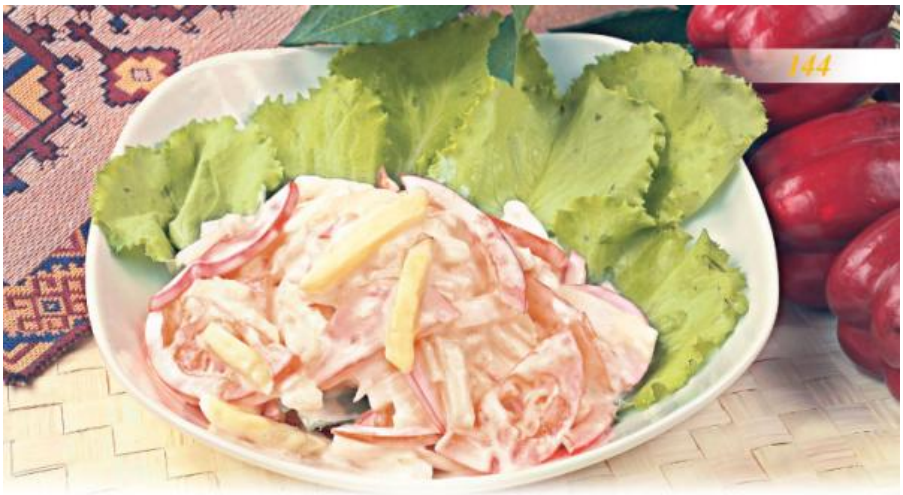
3 порции

15 минут

Груши очистите от кожицы.

Груши, перец и сыр нарежьте соломкой, а помидор тонкими дольками.

Все перемешайте, заправьте смесью сметаны и майонеза, посолите и поперчите по вкусу.



Цыпленок по-фермерски

– цыпленок – 1 шт.
– мелкий картофель – 6 шт.
– грибы – 200 г
– репчатый лук – 2 шт.
– копченый бекон – 4 ломтика
– мука – 2 ст. ложки
– растительное масло – 3 ст. ложки
– куриный бульон – 11/2 стакана
– соль, перец – по вкусу

4 порции

1 час 15 минут

Разделите цыпленка на 4 части.

Посолите, поперчите, обваляйте в муке, обжарьте на растительном масле до румяной корочки и переложите в небольшую кастрюльку.

На этой же сковороде обжарьте разрезанные на четвертинки луковицы и картофель. Добавьте лук и картофель к курице.

Обжарьте грибы и бекон (отдельно) и добавьте к курице.

Подлейте в кастрюлю куриный бульон, накройте крышкой и доведите до готовности в духовке, разогретой до 180 °С.

Корзиночки с фруктовым мармеладом и мороженым

– готовые тарталетки – 4 шт.
– вишневый или клубничный мармелад – по вкусу
– мороженое – 100 г
– ягоды – по вкусу
– взбитые сливки – для украшения
4 порции
10 минут

Положите в тарталетки мармелад.

Мороженое сильно охладите, нарежьте кубиками и положите в корзиночки поверх мармелада.

Сверху украсьте каждую корзиночку взбитыми сливками и ягодами.

Заливное мясо

– говядина (вырезка) – 500 г
– морковь – 2 шт.
– желатин – 2 пакетика
– зелень и 1 сваренное вкрутую
– яйцо – для украшения
– соль и перец – по вкусу

5 порций

2 часа

Мясо залейте 1,25 л холодной воды, доведите до кипения, добавьте соль и перец и варите в течение 1 часа, постоянно снимая пену, чтобы получился крепкий бульон. За 20 минут до окончания варки добавьте в бульон очищенную морковь.

Готовое мясо выньте из бульона, остудите и разрежьте на порционные куски.

Удалите с охлажденного бульона жир и разведите желатин бульоном.

На дно глубокой формы вылейте 1/3 разведенного бульоном желатина и поставьте в холодильник.

На застывший слой выложите мясо, зелень, кружочки моркови, залейте половиной оставшегося желатина и поставьте в холодное место.

Когда второй слой застынет, залейте блюдо оставшимся желатином и охладите.

Подавайте заливное к столу с горчицей или хреном.

Печень цыпленка по-итальянски

– печень цыпленка (или куриная) – 500 г
– репчатый лук – 1 шт.
– морковь – 1 шт.
– бекон – 100 г
– томатная паста – 2 ст. ложки
– итальянская лапша – 200 г
– сыр (тертый) – по вкусу
– растительное масло – для жарки
4 порции
40 минут

Печень промойте, очистите от пленок и нарежьте крупными кусками.

Нарежьте бекон тонкими полосками, лук – кольцами, а морковь натрите на крупной терке.

Обжарьте бекон, лук и морковь на растительном масле.

Добавьте печень и жарьте все вместе до готовности.

Добавьте томатную пасту, все хорошо перемешайте, накройте крышкой и оставьте на 5–7 минут.

Отварите лапшу в небольшом количестве подсоленной воды, воду слейте, а лапшу выложите на широкую тарелку.

Положите на лапшу печень, посыпьте тертым сыром и подавайте к столу.

Фруктовые пирожные на скорую руку

– готовый бисквитный корж – 1 шт.
– творог – 125 г
– сливки – 50 г
– ванильный сахар – 1 пакетик
– сахарный песок – 1 ст. ложка
– ликер «Бейлиз» – 50 мл
– свежие ягоды – для украшения

3 порции

20 минут

Из бисквитного коржа с помощью фигурных форм вырежьте по 3 одинаковые фигуры.

Творог взбейте с сахаром, сливками и ванильным сахаром.

Ликер вылейте в небольшую тарелку и «промочите» в нем каждый бисквит.

На бисквит выложите творожную массу и закройте бисквитом той же формы, затем положите слой творога, бисквит и еще один слой творога.

Украсьте пирожные свежими ягодами и подавайте на стол.

Праздничные рулетики

– ветчина – 200 г
– чеснок – 2 зубчика
– сыр «Российский» – 100 г
– сыр «Чечил» – несколько веревочек
– майонез – 100 г
– красный перец молотый, красный перец сладкий, кинза – по вкусу

4 порции
20 минут

Половину ветчины нарежьте тонкими ломтиками, оставшуюся часть – измельчите.

В измельченную ветчину добавьте пропущенный через чеснокодавилку чеснок и натертый сыр.

Мелко нарежьте кинзу и красный перец и добавьте в ветчину.

Заверните полученную массу в ломтики ветчины, перевяжите сыром «Чечил» (он сделан в виде веревочек) и украсьте зеленью.

Совет повара. *Такие рулетики можно делать с печеночным паштетом, овощным рагу, мелко нарезанными маслинами, плавленым сыром, а также с солеными или маринованными грибами.*

Ребрышки кабана запеченные

– ребрышки кабана – 1,2 кг
– чеснок – 1 головка
– масло растительное – 4 ст. ложки
– соль, перец, зелень – по вкусу
6 порций
4 часа

Ребрышки хорошо промойте, посолите и поперчите.

Сделайте в мясе проколы и нашпигуйте их чесноком.

Обмажьте мясо растительным маслом и плотно заверните в фольгу.

Запекайте ребрышки в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 3,5 часов.

Пирожные бисквитные с ягодами

– Для теста:
– мука – 1 стакан
– яйца – 3 шт.
– сахарный песок – 1 стакан
– ванилин – 1 щепотка
– Для начинки:
– сметана – 150 г
– сливки – 2 ст. ложки
– сахарный песок – 2 ст. ложки
– ягоды – по вкусу

6 порций

1 час 15 минут

Белки отделите от желтков и взбейте в крепкую пену, постепенно добавляя сахар.

Добавьте желтки, муку и хорошо перемешайте.

Вылейте тесто в выстланную бумагой для выпекания и смазанную маслом форму и выпекайте в духовке, разогретой до 160–180 °С, в течение 30 минут.

Дайте бисквиту остыть, выньте из формы и разрежьте на 2 части поперек.

Приготовьте крем. Сметану смешайте с сахаром, сливками, ванилином.

Первый слой бисквита смажьте кремом, положите на него ягоды, сверху положите второй слой бисквита, полейте кремом и поставьте в холодильник.

Разрежьте бисквит на порции и украсьте ягодами.

Ветчина с сыром заливная

– ветчина – 200 г
– чеснок – 2 зубчика
– сыр «Гауда» – 100 г
– тертый сыр – 50 г
– майонез – 100 г
– желатин – 2 пакетика
– лимонный сок – 1 ст. ложка
– укроп, петрушка, хрен – по вкусу
4 порции
1 час 10 минут

Половину ветчины нарежьте тонкими ломтиками, половину – мелко порубите.

Приготовьте начинку. В нарубленную ветчину добавьте давленый чеснок, тертый сыр, майонез и измельченную зелень.

Нарежьте сыр тонкими ломтиками.

Выложите в глубокую форму слоями: ломтик сыра, начинку, ломтик ветчины, начинку, ломтик сыра, начинку и ломтик ветчины. Украсьте веточками зелени.

Разведите желатин согласно инструкции на упаковке, добавьте лимонный сок и посолите по вкусу.

Залейте ветчину с сыром желатином и поставьте в холодильник застывать.

Подавайте блюдо к столу с хреном.

Язык диетический с каперсами

– язык телячий – 1 шт.
– мука – 1 ст. ложка
– сливочное масло – 1 ст. ложка
– бульон (или вода) – 1/2 стакана
– молоко – 1 стакан
– лимонный сок – 1 ч. ложка
– желтки – 1 шт.
– каперсы – 2 ст. ложки
– специи – по вкусу

3 порции

3 часа 30 минут

Сварите язык, залейте холодной водой, снимите кожицу и нарежьте порционными кусками.

Приготовьте молочный соус. Слегка обжарьте муку на сковороде, добавьте сливочное масло, залейте бульоном или водой, размешайте, добавьте молоко и дайте прокипеть, постоянно помешивая.

Когда соус загустеет, добавьте специи и лимонный сок. Остудите, добавьте желток и каперсы вместе с рассолом.

Залейте язык полученным соусом и дайте ему прокипеть в соусе 1–2 минуты.

Пирожное «Картошка» на скорую руку

– готовое бисквитное тесто – 100 г
– шоколадный десертный соус – 2 ст. ложки
– ликер «Бейлиз» – 1 ч. ложка
– грецкие орехи – несколько шт.
– какао – 2 ст. ложки
4 порции
15 минут

Бисквитное тесто раскрошите.

Добавьте в бисквитную крошку ликер, шоколадный соус и перемешайте.

Из полученной массы сформируйте пирожные, напоминающие небольшие картофелины.

Обваляйте их в какао, украсьте грецкими орехами и подавайте к столу.

Куриный рулет со сладким перцем

– курица – 1 шт.

– желатин (или готовое желе для мясного заливного) – 1 ст. ложка

– зеленый и красный сладкий

– перец – по 1/2 шт.

– маслины – 2 ст. ложки

– чеснок – 3–4 зубчика

– растительное масло – 1 ст. ложка

– соль, перец и зелень – по вкусу

6–8 порций

1 час 30 минут

Мясо курицы осторожно отделите от костей, стараясь не повредить кожу.

Слегка отбейте мясо, положите на смазанную маслом и посыпанную специями пищевую фольгу и придайте ему прямоугольную форму.

Посыпьте мясо специями, положите сверху кусочки перца, маслины, пропущенный через чеснокодавилку чеснок и посыпьте желатином.

Скрутите рулет как можно плотнее, заверните в фольгу и поставьте в холодное место на 40 минут.

Затем положите рулет на противень и в течение 45 минут запекайте в духовке при температуре 180–200 °С.

Капуста фаршированная

– кочан капусты – 1 шт.
– мясо – 400 г
– репчатый лук – 1 шт.
– сливочное масло – 50 г
– соль, перец, зелень – по вкусу

4 порции

1 час 10 минут

Мясо прокрутите через мясорубку с луком и зеленью, посолите, поперчите, вымесите фарш.

Капусту отварите, аккуратно «раскройте» листья.

Сделайте в середине капусты глубокий вырез и положите в него фарш.

Равномерно распределите фарш между листьями.

Смажьте капусту сливочным маслом, заверните в пищевую фольгу и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 45 минут.

За 5–7 минут до готовности разверните фольгу, чтобы капуста подрумянилась.

Профитроли со взбитыми сливками

– Для теста:
– мука – 150 г
– сливочное масло – 100 г
– яйца – 4 шт.
– вода – 200 г
– Для начинки:
– жирные сливки – 250 г
– сахарная пудра – 3 ст. ложки
6 порций
50 минут

Приготовьте тесто. Вскипятите воду в небольшой кастрюльке, добавьте масло и подождите, пока оно растает. Затем постепенно всыпьте муку, постоянно помешивая и не снимая кастрюльку с огня.

Снимите кастрюльку с огня, охладите и, постоянно помешивая, добавьте яйца. Хорошо перемешайте.

На противень положите пекарскую бумагу, аккуратно (чайной ложкой) выложите на нее порции теста.

Выпекайте в духовке, разогретой до 160–180 °С, в течение 10–15 минут.

Приготовьте начинку. Сливки взбейте с сахарной пудрой.

У каждого профитроля надрежьте верхушку и наполните его через отверстие кремом (можно воспользоваться кулинарным шприцем).

Заливная курица

– курица (небольшая) – 1 шт.
– морковь – 2 шт.
– желатин – 2 пакетика
– зелень – для украшения
– соль и перец – по вкусу
4 порции
2 часа

Курицу залейте 1,25 л холодной воды, доведите до кипения, добавьте соль и перец и варите в течение 1 часа, постоянно снимая пену, чтобы получился крепкий бульон. За 20 минут до окончания варки добавьте в бульон очищенную морковь.

Готовую курицу выньте из бульона, остудите, отделите филейную часть и разрежьте на порционные куски.

Удалите с охлажденного бульона жир и разведите желатин бульоном.

На дно глубокой формы вылейте 1/3 разведенного бульоном желатина и поставьте в холодильник.

На застывший слой выложите мясо курицы, зелень, кружочки моркови, залейте половиной оставшегося желатина и поставьте в холодильник.

Когда второй слой застынет, залейте блюдо оставшимся желатином и охладите.

Подавайте заливное к столу с горчицей или хреном.

Печенье восточное

– Для теста:
– мука – 2 стакана
– сметана – 200 г
– сливочное масло – 200 г
– яйца – 1 шт.
– соль – 1 щепотка
– Для начинки:
– изюм – 100 г
– орехи – 200 г
– мед – 1 ст. ложка
– сахарный песок – 2 ст. ложки
– корица – 1 щепотка
6 порций
60 минут

Приготовьте начинку. Измельчите изюм и орехи и тщательно перемешайте. Добавьте сахарный песок и мед.

Приготовьте тесто. Разомните размягченное сливочное масло, добавьте сметану и перемешайте. Добавьте соль, муку и вымесите тесто, чтобы оно было упругим и не прилипало к рукам.

Раскатайте тесто тонким слоем, положите сверху начинку и накройте пленкой.

Раскатайте тесто с начинкой еще раз (через пленку), чтобы начинка «впечаталась» в тесто.

Сверните тесто с начинкой в рулет, выложите на доску и смажьте яйцом.

Разрежьте рулет на порционные кусочки и положите на противень, выстланный пекарской бумагой. Выпекайте печенье в духовке, разогретой до 180 ˚С, в течение 15–20 минут.

Посыпьте сахарной пудрой и подавайте к чаю.

Куриная печень заливная

– куриная печень – 250 г
– ветчина – 200 г
– желатин – 1 пакетик
– соль – 1 ч. ложка
– сок лимона – 1 ч. ложка
– зелень, маслины или каперсы – для украшения
– горчица – по вкусу
– растительное масло – для жарки

4 порции

1 час 5 минут

Куриную печень поджарьте на растительном масле и остудите.

Ветчину нарежьте тонкими ломтиками.

В каждый ломтик ветчины заверните кусочек печенки.

Разведите желатин согласно приведенной на пакете инструкции, добавьте соль и сок лимона.

На дно небольшой порционной формочки вылейте несколько ложек желатина и дайте ему застыть.

На застывший слой желатина положите ломтики ветчины с печенкой, маслины или каперсы, зелень и залейте оставшимся желатином.

Когда заливное застынет, подавайте его к столу с зеленью и горчицей.

Стейк из семги под сыром

– стейк из семги – 1 шт.
– натертый сыр – 50 г
– помидор – 1 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– сок лимона – 1 ч. ложка
– мука – 1 ст. ложка
– оливковое масло – 1 ст. ложка
– соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
1 порция
35 минут

Семгу посолите, поперчите и сбрызните соком лимона.

Обваляйте рыбу в муке.

Лук и помидор нарежьте кольцами.

Обжарьте рыбу с двух сторон на разогретом растительном масле до золотистой корочки.

Положите на рыбу нарезанный помидор, а сверху – кольца лука. Полейте оливковым маслом, посыпьте сыром и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, пока сыр не зарумянится.

Печенье с грецкими орехами

– грецкие орехи – 60 г
– сливочное масло – 50 г
– сахарная пудра – 60 г
– мука – 1 ч. ложки
– молоко – 1 ст. ложка
4 порции
30 минут

Грецкие орехи измельчите.

В небольшом сотейнике смешайте сливочное масло, орехи, сахарную пудру, муку и молоко.

Варите массу на медленном огне до загустения.

Чайной ложкой, порционно, выложите массу на противень, выстланный бумагой для выпекания.

Выпекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 10 минут.

Совет повара. *Если домашнее печенье подгорело, а гости уже на пороге, дайте печенью остыть, затем несколько раз осторожно проведите по горелым местам мелкой теркой и посыпьте печенье сахарной пудрой с грецкими орехами.*

Паштет из куриной печени запеченный

– печень куриная – 400 г
– репчатый лук – 1 шт.
– сливочное масло – 50 г
– сметана – 1 ст. ложка
– мука – 1 ч. ложка
– мускатный орех – 1 щепотка
– соль и перец – по вкусу
4 порции
1 час

Обжарьте лук на сливочном масле.

Печень и обжаренный лук пропустите через мясорубку с мелкой решеткой.

Добавьте размягченное сливочное масло, посолите и поперчите по вкусу.

Добавьте муку, сметану и мускатный орех, тщательно перемешайте (можно даже взбить).

Выложите паштет в смазанную маслом форму и запекайте в духовке при температуре 180 °С в течение 30 минут.

Медальоны из семги с беконом

– стейк из семги – 2 шт.
– сок лимона – 1 ст. ложка
– бекон – 100 г
– соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
4 порции
45 минут

Стейки разрежьте пополам, снимите кожу и отделите филе от костей.

Сбрызните рыбу соком лимона, посолите и поперчите.

Каждый кусочек рыбы оберните беконом и обжарьте на растительном масле до готовности.

Сырное печенье

– мука – 200 г
– сыр – 100 г
– масло сливочное – 100 г
– яйца – 1 шт.
– соль, тмин, молотый красный перец – по вкусу
4 порции
1 час 25 минут

Муку просейте, добавьте масло, порубите ножом.

Добавьте тертый сыр, соль, перец и тмин и хорошо перемешайте.

Если тесто рассыпается, добавьте яичный желток.

Поставьте тесто в прохладное место на 1 час.

Раскатайте охлажденное тесто в пласт и вырежьте из него печенья нужной формы: полоски, кружочки, звездочки.

Выложите печенье на смазанный маслом противень (каждое печенье можно посыпать тертым сыром и смазать яйцом).

Выпекайте печенье в духовке, разогретой до 180 °С, пока оно не станет светло-желтого цвета.

Селедка под шубой

– филе сельди соленой – 250 г
– свекла (мелкая) – 1 шт.
– картофель (мелкий) – 2 шт.
– морковь – 1 шт.
– зеленое яблоко – 1 шт.
– яйца – 2 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– майонез – 4–5 ст. ложек
4 порции
55 минут

Свеклу сварите в отдельной посуде.

Картофель и морковь отварите, яйца сварите вкрутую.

Сельдь мелко нарежьте и выложите в селедочницу.

Яблоко очистите от кожицы, яйца – от скорлупы.

Картофель, морковь, яблоко и 1 яйцо натрите на крупной терке.

На селедку выложите слоями: картофель, затем мелко нарезанный лук, затем морковь, яблоко, натертое яйцо и свеклу.

Полейте селедку под шубой майонезом, украсьте кружочками яйца и свежей зеленью.

Филе семги, жаренное с рисом

– филе семги – 200 г
– рис – 1/2 стакана
– сливочное масло – 50 г
– лимон (сок) – 1/2 шт.
– сыр (тертый) – 100 г
– майонез – 2 ст. ложки
– лук-порей – небольшой кусочек стебля
– зелень, специи, соль – по вкусу

2 порции

35 минут

Семгу посолите, поперчите, сбрызните соком лимона и обжарьте с двух сторон на разогретом сливочном масле до готовности.

Сварите рис в небольшом количестве подсоленной воды до готовности.

Смешайте рис с тертым сыром, рубленой зеленью и майонезом.

Положите полученную массу в смазанную маслом форму и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 15 минут.

Выложите рисовую запеканку на тарелку, сверху положите обжаренную семгу, полейте растопленным сливочным маслом, посыпьте зеленью и кольцами лука-порея.

Вафельные трубочки

– Для теста:
– мука – 150 г
– сливочное масло или маргарин – 200 г
– ванильный сахар – 1 ст. ложка
– сахарный песок – 75 г
– яйца – 3 шт.
– порошковые дрожжи – 1 ч. ложка
– ром – 1 ч. ложка
– сахарная пудра – для обсыпки
– Для начинки:
– варенье, вареная сгущенка, взбитые сливки – по вкусу

6 порций

40 минут

Растопленное масло перемешайте с сахаром и ванильным сахаром.

Добавьте яйца, дрожжи, муку, ром и хорошо перемешайте.

Трубочки выпекайте в вафельнице – по 3–5 минут каждую.

Готовые вафли, пока они не остыли, сверните в трубочки.

Наполните каждую трубочку начинкой и посыпьте сахарной пудрой.

Форшмак из сельди

– филе сельди – 300 г
– белый хлеб без корочек – 4 ломтика
– молоко – 3–4 ст. ложки
– репчатый лук – 1 небольшая луковица
– растительное масло – 2 ст. ложки
– панировочные сухари – 1–2 ст. ложки
– мускатный орех – 1 щепотка
– сметана – 150 г
– перец – по вкусу

4 порции

35 минут

Филе сельди пропустите через мясорубку вместе с белым хлебом, размоченным в молоке.

Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Перемешайте лук с селедочной массой, добавьте перец и мускатный орех.

Смажьте форму для запекания маслом и присыпьте панировочными сухарями.

Выложите селедочную массу в форму, залейте сметаной и запекайте в духовке, разогретой до температуры 180 °С, в течение 15–20 минут.

Шашлык из красной рыбы

– филе красной рыбы – 500 г
– репчатый лук – 1 шт.
– лимон – 1/2 шт.
– зелень укропа и петрушки, соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
2 порции
55 минут

Рыбу нарежьте крупными кусками, посолите, поперчите и сбрызните лимонным соком.

Лук нарежьте кольцами, зелень измельчите.

В глубокой посуде перемешайте куски рыбы с зеленью и луком и поставьте в прохладное место на 20 минут.

Нанижите куски рыбы на небольшие деревянные шампуры и обжарьте на разогретом растительном масле до готовности.

Птички и сердечки «Рождественские»

– мука – 600 г
– сухие дрожжи – 45 г
– сливочное масло – 100 г
– молоко – 250 мл
– яйца – 3 шт.
– сахар – 120 г
– измельченная цедра 1 апельсина
– изюм – 100 г
– сахарная пудра, корица, соль – по вкусу
6 порций
1 час

Положите дрожжи в теплое молоко и отставьте ненадолго. Постоянно помешивая, добавьте в молоко с дрожжами сахар, щепотку соли, яйца, растопленное сливочное масло, апельсиновую цедру и муку.

Замесите тесто, накройте его полотенцем и поставьте на 20 минут в теплое место.

Разделите тесто на порции. Из одной половины теста сделайте «сердечки». Раскатайте тесто в лепешку, посыпьте сахарным песком и сверните в рулетик. Сложите полученный рулетик пополам и защипите край.

Положите рулетик на бок и надрежьте верхний край ножом. «Выверните» разрез наружу.

Из второй половины теста сделайте «птичек». Сделайте из каждого кусочка теста колбаску и завяжите ее свободным узелком. Один конец узелка надрежьте в трех местах («хвостик»), а другой заострите («голова»). Можно сделать птичке «глазки» из изюма.

Смажьте фигурки яйцом, посыпьте корицей и выпекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 20 минут.

Закуска из семги в тарталетках

– тарталетки – 4 шт.
– семга слабой соли – 100 г
– майонез – 1 ст. ложка
– жирная сметана – 1 ст. ложка
– зелень укропа – несколько веточек

4 порции

15 минут

Нарежьте семгу кубиками, зелень измельчите.

Смешайте майонез со сметаной, добавьте зелень, семгу и хорошо перемешайте.

Начините тарталетки полученной смесью.

Стейк из красной рыбы с грибным соусом

– стейк красной рыбы (лосось, семга, форель) – 2 шт.
– сок лимона – 1 ст. ложка
– сливочное масло – 25 г
– мука – 1 ст. ложка
– сушеные белые грибы – 50 г
– соль и перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
2 порции
35 минут

Стейки посолите, поперчите и сбрызните лимонным соком.

Грибы отварите в небольшом количестве воды, слейте отвар в отдельную посуду и процедите.

Муку прокалите на сковороде, добавьте сливочное масло и хорошо перемешайте. Постоянно помешивая, добавьте 3 ст. ложки грибного отвара, положите в смесь отваренные грибы и дайте соусу потомиться на медленном огне 3–5 минут.

Обжарьте стейки на разогретом растительном масле с двух сторон до готовности, положите на порционные тарелки и полейте соусом.

Хворост

– мука – 31/2 стакана
– яйца – 4 шт.
– сметана – 1 ст. ложка
– молоко – 1/4 стакана
– водка – 2 ст. ложки
– сахар – 1 ч. ложка
– соль – 1 щепотка
– сахарная пудра – для посыпки
– растительное масло – для жарки

8 порций

45 минут

Яйца смешайте с сахаром, молоком и сметаной, хорошо перемешайте.

Добавьте водку, сахар, соль, муку и замесите тесто.

Тесто тонко раскатайте и разрежьте на широкие полосы. В середине каждой полосы сделайте надрез и «выверните» через него полоску.

В глубокую сковороду или фритюрницу налейте растительное масло и сильно разогрейте.

Аккуратно опускайте каждое печенье в кипящее масло, и, как только нижняя часть хвороста приобретет золотистый цвет, вынимайте его шумовкой на салфетку, чтобы удалить лишнее масло.

Выложите хворост на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Рулетики с семгой

– семга – 250–300 г
– зелень укропа свежая или сушеная – по вкусу
– Для блинов:
– молоко – 200 мл
– вода – 75 мл
– мука – 1/2 стакана
– яйца – 2 шт.
– сливочное масло – 150 г
4 порции
50 минут

Приготовьте блины. Смешайте в миске воду и молоко, подогрейте до комнатной температуры, добавьте муку и тщательно перемешайте. Добавьте яйца и взбейте полученную массу, чтобы получилось однородное тесто консистенции сливок. Добавьте в тесто 2 ст. ложки растопленного сливочного масла. Растопите в сковороде 50 г сливочного масла и пеките блины как обычно.

Нарежьте семгу тонкими ломтиками и обваляйте в измельченном укропе.

Когда блины остынут, смажьте каждый сливочным маслом, положите на него кусочки семги в укропе и заверните рулетиком.

Нарежьте каждый рулетик на порционные части и подавайте к столу со сметаной и зеленью.

Форель в фольге

– форель (некрупная) – 2 шт.
– лимон – 2 ломтика
– растительное масло – 2 ст. ложки
– укроп – несколько веточек
– соль, перец, специи – по вкусу
2 порции
35 минут

Форель посолите, поперчите, положите внутрь рыбы несколько веточек зелени и ломтик лимона.

Смажьте пищевую фольгу растительным маслом, заверните в нее рыбу и уложите на противень.

Запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 20–25 минут.

Закуска из семги со сливочным сыром

– семга слабой соли – 100 г
– сыр сливочный (типа маскарпоне или вуко) – 100 г
– хрен столовый неострый – 1 ст. ложка
– зелень и специи – по вкусу
4 порции
15 минут
Нарежьте семгу тонкими ломтиками.
Перемешайте сыр с хреном и мелко нарезанной зеленью.
Намажьте ломтики семги сыром и сверните рулетиками.

Форель с красным вином

– форель (карп, дорада) – 2 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– морковь – 1 шт.
– лимон (сок) – 1/2 шт.
– лавровый лист – 2 шт.
– душистый перец – несколько горошин
– красное вино – 1/2 стакана
– зелень укропа – по вкусу
2 порции
55 минут

Крупно нарежьте лук и морковь.

Рыбу очистите, посолите, поперчите, сбрызните соком лимона и уложите внутрь каждой тушки зелень укропа.

Положите рыбу на небольшой смазанный маслом противень, обложите кусочками лука и моркови и лавровым листом. Добавьте перец горошком и залейте красным вином.

Запекайте рыбу в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 25 минут, периодически поливая образующимся соком.

Ананас десертный

– ананас (небольшой) – 1 шт.
– клубника – 3–4 ягоды
– банан (небольшой) – 1 шт.
– ежевика – 3–4 ягоды
– фрукты (любые) – по вкусу
– шампанское – 1/2 стакана

2 порции

20 минут

Ананас разрежьте на половинки вдоль и удалите сердцевину. Вырежьте мякоть и разрежьте ее на небольшие кусочки.

Уложите фрукты и кусочки ананаса в половинки ананаса и залейте шампанским.

Закуска из семги с авокадо

– семга слабой соли – 200 г
– авокадо (небольшие) – 2 шт.
– морковь – 2 шт.
– яйца – 2 шт.
– майонез – 150 мл
– зелень – по вкусу
4 порции
55 минут

Яйца и морковь отварите.

Авокадо очистите и нарежьте ломтиками.

Семгу нарежьте кусочками и уложите на дно порционной тарелки.

Сверху положите авокадо, натертые на терке яйца, и морковь.

Залейте майонезом и украсьте зеленью.

Осетрина фаршированная запеченная

– осетрина (бок) – 500 г
– лимон – 1 шт.
– растительное масло – 2 ст. ложки
– укроп – 1 пучок
– петрушка – 1 пучок
– соль, перец, специи – по вкусу
4 порции
55 минут

Рыбу посолите, поперчите и сбрызните лимонным соком.

Сделайте в рыбе глубокий надрез и заполните его измельченным укропом, петрушкой и дольками лимона.

Положите рыбу на фольгу, обмажьте растительным маслом и плотно заверните.

Запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 30–35 минут.

Десерт персиковый

– персики, консервированные в сиропе (половинками) – 400 г
– грецкие орехи – несколько цельных ядер
– творог – 100 г
2 порции
15 минут

На половинку персика положите творог, а сверху ядрышко грецкого ореха.

На дно порционной тарелки вылейте немного сиропа от персиков, выложите персики и подавайте к столу.

«Башенки» из семги

– семга слабой соли (ломтики) – 200 г
– красная икра – 3 ст. ложки
– сливочное масло – 50 г
– черный хлеб – несколько ломтиков
– сушеный укроп – по вкусу
– сливочное масло – для жарки
4 порции
20 минут

Размягченное сливочное масло аккуратно смешайте с сушеным укропом и красной икрой.

При помощи стакана вырежьте из черного хлеба кружочки.

Обжарьте хлеб на сливочном масле до образования румяной корочки.

На каждый ломтик семги положите смесь масла с икрой и сверните ломтик рулетиком.

Поставьте рулетики на обжаренный черный хлеб.

Подавайте к столу с зеленью и листьями салата.

Осетрина под сырной шубой

– филе осетрины – 400 г
– сыр – 100 г
– шампиньоны – 100 г
– зеленый лук – несколько перьев
– картофель – 2 шт.
– майонез – 4 ст. ложки
– растительное масло – для жарки
– соль, перец, пряные травы, сок лимона – по вкусу
2 порции
55 минут

Осетрину посолите, поперчите, приправьте пряными травами и сбрызните соком лимона.

Запеките или отварите осетрину до готовности.

Грибы отварите и нарежьте пластинками. Сыр натрите на крупной терке. Зеленый лук мелко нарежьте.

Нарежьте рыбу порционными кусками, выложите в огнеупорную форму, сверху положите грибы и зеленый лук. Затем посыпьте тертым сыром и полейте майонезом.

Запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 8–10 минут.

Картофель нарежьте кружочками и обжарьте на растительном масле до румяной корочки.

Подавайте рыбу к столу с жареным картофелем.

Абрикосовый десерт

– абрикосы – 2 шт.
– клюква или красная смородина – 1 горсть
– сахарный песок – 1 ст. ложка
– яйца (белок) – 1 шт.
– цедра апельсина – 1 ст. ложка
– сок апельсина – 1/2 ч. ложки
– сахарная пудра – 50 г
– белое вино – 2 ст. ложки
1 порция
45 минут

Нарежьте абрикосы тонкими ломтиками, уложите в жаростойкую форму, полейте вином, посыпьте сахаром и отставьте на 15–20 минут.

Взбейте белок с сахарной пудрой, добавьте сок и цедру апельсина.

Выложите белок на абрикосы, украсьте клюквой или смородиной.

Поставьте форму в духовку и выпекайте в течение 5–7 минут при температуре 180 °С.

Если абрикосы очень сладкие, вместо апельсина можно использовать лимон.

Семга с соусом из авокадо

– семга – 400 г
– авокадо средней величины – 1 шт.
– лимон – 1/2 шт.
– сметана – 2 ст. ложки
– мука – 2 ст. ложки
– соль и перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки

2 порции
1 час 10 минут

Семгу посолите, поперчите, сбрызните соком лимона, обваляйте в муке и обжарьте на растительном масле с двух сторон до готовности.

Авокадо очистите и удалите косточку.

Приготовьте соус. Измельчите в блендере мякоть авокадо и лимон с цедрой, добавьте сметану, посолите и поперчите.

Полейте рыбу полученным соусом и подавайте к столу.

Осетрина в пряных травах

– филе осетрины – 500 г
– растопленное сливочное масло – 4 ст. ложки
– укроп – 1 пучок
– зелень базилика – 1/2 пучка
– лимон – 1/2 шт.
– соль, перец – по вкусу
2 порции
45 минут

Осетрину нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите и сбрызните лимонным соком.

Обжарьте рыбу на сливочном масле до образования румяной корочки.

Зелень промойте, обсушите и измельчите.

На сковороду с растопленным маслом выложите слой зелени, затем рыбу и вновь слой зелени.

Накройте сковороду фольгой или крышкой и запекайте блюдо в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 15–20 минут.

Десерт сливочно-клубничный

– сливки – 250 г
– клубника замороженная – 150 г
– сахарная пудра – 50 г
– свежие ягоды (для украшения) – несколько штук

2 порции

35 минут

Сливки взбейте с сахарной пудрой до консистенции густой сметаны.

Клубнику, не размораживая, измельчите в блендере до однородной массы.

Выложите сливки в форму, сверху аккуратно положите клубничную массу и украсьте свежими ягодами.

Суши домашние из семги и креветок

– семга слабой соли – 100 г
– креветки – 100 г
– рис – 1/4 стакана
– соевый соус, горчица вассаби, имбирь – по вкусу
2 порции
25 минут

Отварите рис до готовности, но не переварите.

Нарежьте семгу кусочками.

Креветки отварите, остудите и очистите, не удаляя хвостик.

Аккуратно разрежьте креветки пополам до хвостика.

Слепите из риса небольшие шарики, придайте им форму прямоугольника и положите на каждый кусочек семги или креветку.

Подавайте суши к столу с соевым соусом, горчицей вассаби и имбирем.

Жаркое из осетрины

– осетрина – 500 г
– репчатый лук – 1 шт.
– морковь – 1 шт.
– помидоры – 1 шт.
– перец (сладкий) – 1/2 шт.
– картофель – 1 шт.
– стручковая фасоль – 100 г
– куриный бульон – 1 стакан
– укроп, петрушка, перец горошком, лавровый лист, соль – по вкусу

4 порции

1 час 15 минут

Осетрину нарежьте на куски; лук, помидор, перец и картофель – дольками, морковь – кружочками, укроп и петрушку измельчите.

В жаропрочный горшочек положите осетрину, сверху – овощи, посыпьте зеленью и подлейте куриный бульон.

Накройте горшочек крышкой или фольгой и готовьте блюдо в духовке, разогретой до 180–200 °С, в течение 1 часа.

Десерт с тропической смесью

– тропическая смесь (сушеные папайя, кокос, изюм, абрикосы, банановые чипсы) – 100 г

– творог (мягкий) – 250 г

– вишневый соус (десертный) или варенье (без косточек) – 100 г

2 порции

15 минут

На дно десертной формы налейте десертный соус.

Сверху аккуратно положите творог и посыпьте его тропической смесью.

Судак под шубой

– судак – 500 г
– картофель – 2 шт.
– зеленое яблоко – 1/2 шт.
– морковь – 1 шт.
– репчатый лук – 1/2 шт.
– лимон – 1/4 шт.
– яйца – 2 шт.
– майонез – 100 г
– лавровый лист, соль, перец горошком, зелень – по вкусу

5 порций

1 час 20 минут

Отварите судака в небольшом количестве воды, добавив перец горошком, лавровый лист и лимон.

Разделите рыбу на мелкие кусочки, удалив косточки.

Сварите картофель, морковь и яйца и натрите на терке.

Выложите в глубокую форму: слой рыбы, затем слой картофеля, далее слой лука, слой моркови, слой яблок и слой яиц.

Каждый слой необходимо покрывать тонким слоем майонеза.

Поставьте блюдо в холодильник, чтобы пропиталось, и подавайте к столу, украсив зеленью.

Судак «Орли»

– филе судака – 350 г
– Для кляра:
– яйца – 2 шт.
– мука – 2 ст. ложки
– пиво – 2 ст. ложки
– растительное масло – 2 ст. ложки
– лимон (сок) – 1/2 шт.
– соль и перец – по вкусу
2 порции
1 час 10 минут

Филе судака нарежьте небольшими кусочками и замаринуйте: посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком и поставьте в холодное место на 30–40 минут.

Приготовьте кляр. Возьмите 2 яйца, отделите белки от желтков и взбейте белки в крепкую пену. Желтки посолите, добавьте муку, пиво, растительное масло и хорошо перемешайте. Соедините белки с желтками.

Обсушите рыбу салфеткой, насадите кусочками на длинные деревянные шпажки, обмакните в кляр и обжарьте на сковороде на раскаленном растительном масле.

Клубничный десерт

– свежая клубника – 200 г
– сметана – 150 г
– сахарная пудра – 4 ст. ложки
2 порции
10 минут

Сметану разотрите с сахарной пудрой.

Клубнику промойте, обсушите и нарежьте на половинки.

Выложите клубнику в порционные десертные вазочки, полейте сметаной и подавайте к столу.

Судак по-гречески

– судак – 500 г
– морковь – 2 шт.
– репчатый лук – 2 шт.
– лимон – 1 долька
– томатная паста – 2 ст. ложки
– лавровый лист, черный перец горошком, соль – по вкусу
4 порции
45 минут

Сварите судака, добавив специи и лимон.

Нашинкуйте лук и морковь и обжарьте на растительном масле.

Добавьте томатную пасту, соль, перец и 2 ст. ложки бульона, в котором варился судак.

Положите судака в глубокий противень, залейте соусом и на 5 минут поставьте в духовку, разогретую до 180 °С.

Подавайте блюдо к столу холодным

Судак на пару в зеленом соусе

– филе судака – 450 г
– лимон – 1/2 шт.
– растительное масло – 3 ст. ложки
– зелень укропа и петрушки, соль, перец – по вкусу
3 порции
45 минут

Судака поперчите, посолите и сбрызните соком лимона.

Приготовьте судака на пару.

Приготовьте соус.. Укроп, петрушку и лимон пропустите через мясорубку или измельчите в блендере.

Затем хорошо перемешайте, постепенно добавляя растительное масло, соль и перец.

Выложите рыбу на порционную тарелку, полейте полученным соусом и подавайте к столу.

Клюквенный десерт

– клюква (красная смородина) – 300 г
– вода – 1–1,5 л
– сахарный песок – 1/2 стакана
– манная крупа – 2–3 ст. ложки
– ягоды, варенье, взбитые сливки – для украшения
5–6 порций
1 час 10 минут

Сварите ягоды до мягкости, добавив сахарный песок.

Отвар процедите, а сами ягоды протрите через сито и снова положите в отвар.

Поставьте отвар на медленный огонь и, когда он закипит, тонкой струйкой, постоянно помешивая, всыпьте манную крупу. Варите ее до готовности.

Снимите полученную смесь с огня, остудите и взбейте миксером, чтобы она стала воздушной.

Разложите мусс по формочкам и поставьте застывать в холодильник.

Готовый мусс украсьте ягодами, вареньем и взбитыми сливками.

Заливное из фаршированной трески

– треска (судак, карп) – 1 кг
– хлеб пшеничный без корочки – 200 г
– молоко или вода – 200 мл
– репчатый лук – 2 шт.
– яйца – 2 шт.
– чеснок – 2 зубчика
– морковь (небольшая) – 2 шт.
– свекла (небольшая) – 1 шт.
– молотый черный перец – 1 щепотка
– желатин – 1 пакетик
– зелень петрушки, лавровый лист, перец душистый горошком и соль – по вкусу

6 порций
4 часа

Филе трески, размоченный в молоке или воде и отжатый хлеб, 1 луковицу и чеснок пропустите через мясорубку дважды.

В полученный фарш добавьте сырые яйца, соль, перец и хорошо перемешайте.

Готовую массу выложите на пищевую пленку или фольгу и сформируйте «батон».

В глубокую кастрюлю уложите овощи: неочищенный от кожуры крупно нарезанный лук, очищенную и крупно нарезанную свеклу, петрушку и морковь.

Налейте в кастрюлю с овощами кипяток до уровня 2 см.

Аккуратно положите рыбный «батон» на овощи и слегка облейте его кипятком, чтобы «схватился».

Тушите рыбный «батон» при тихом кипении 1,5 часа, добавляя воду по мере выкипания.

Готовый рыбный «батон» выньте, охладите, нарежьте на куски и уложите в глубокие тарелки.

Бульон, в котором тушилась рыба, процедите и добавьте желатин.

Залейте полученной смесью треску и поставьте в холодильник застывать.

Судак на пару под соусом «Песто»

– судак – 500 г
– сок лимона – 1 ч. ложка
– соль и перец – по вкусу
– Для соуса:
– зелень укропа и петрушки – 1 пучок
– кедровые орехи – 100 г
– лимон (сок) – 1/2 шт.
– растительное масло – 4 ст. ложки
– соль, перец – по вкусу
2 порции
45 минут

Филе судака нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите и сбрызните соком лимона.

Выложите филе судака в дуршлаг или сито, поставьте в соответствующую по размеру кастрюльку с водой, накройте крышкой и готовьте на пару на медленном огне.

Приготовьте соус.. Пучок зелени укропа и петрушки, кедровые орехи, сок лимона, соль и перец перемешайте в блендере до однородной массы, постепенно добавляя растительное масло.

Выложите готовую рыбу на блюдо и полейте полученным соусом.

Малиновый десерт

– творог – 250 г
– малина – 150 г
– лимон (цедра) – 1/2 шт.
– молоко – 100 мл
– мед – 80 г
5 порций
15 минут

Взбейте в миксере мед, творог, молоко и лимонную цедру.

На дно вазочки для десерта выложите слой малины, сверху творожную массу.

Украсьте десерт оставшейся малиной и подавайте к столу

Рыбные рулетики с овощами и сыром

– филе рыбы – 4 шт.
– Для начинки:
– репчатый лук – 1/2 шт.
– морковь – 1 шт.
– сыр – 50 г
– сок лимона – 1 ст. ложка
– мука – 2 ст. ложки
– зелень, соль и специи – по вкусу
– растительное масло – для жарки
4 порции
30 минут

Приготовьте начинку для рулетиков. Лук мелко нарежьте, морковь и сыр натрите на мелкой терке. Обжарьте лук вместе с морковью, остудите и добавьте измельченную зелень и тертый сыр.

Рыбу посолите, поперчите, сбрызните соком лимона и отставьте ненадолго.

Положите начинку на рыбное филе, сверните рулетиком, заколите шпажками, обваляйте в муке и обжарьте на разогретом растительном масле до образования румяной корочки.

Поставьте рулетики в духовку и запекайте при температуре 180 ˚С в течение 10–15 минут.

Судак на пару с овощами

– филе судака, трески или карпа – 1 кг
– пшеничный хлеб (без корочки) – 200 г
– молоко (или вода) – 1 стакан
– репчатый лук – 2 шт.
– яйца – 2 шт.
– чеснок – 2 зубчика
– морковь (мелкая) – 2 шт.
– свекла (небольшая) – 1 шт.
– лавровый лист – 1–2 шт.
– молотый черный перец – 1 щепотка
– хрен, лимон, петрушка, соль – по вкусу
6 порций
2 часа

Дважды пропустите через мясорубку филе рыбы, размоченный хлеб, 1 луковицу и чеснок.

Добавьте в фарш сырые яйца, посолите, поперчите и хорошо перемешайте.

Выложите фарш на пищевую пленку или фольгу и сформируйте «батон».

Уложите в кастрюлю овощи: крупно нарезанный неочищенный лук, петрушку, очищенную и крупно нарезанную свеклу и морковь.

Залейте овощи кипятком, чтобы он покрывал их на 2 см. Аккуратно выложите рыбный «батон» на овощи и слегка облейте кипятком, чтобы «схватился».

Варите при слабом кипении 1,5 часа, добавляя воду по мере выкипания.

Сваренную рыбу выньте, охладите, нарежьте на куски и подавайте с хреном, лимоном и петрушкой.

Манный десерт

– манная крупа – 1/3 стакана
– молоко – 1 стакан
– сахар – 150 г
– сливочное масло – 100 г
– ванильный сахар – 1 пакетик
– варенье – по вкусу
4 порции
40 минут

Молоко доведите до кипения, затем тонкой струйкой, постоянно помешивая, всыпьте манную крупу.

Варите, помешивая, 3–5 минут (до загустения), затем остудите.

Взбейте, постепенно добавляя сахар и размягченное сливочное масло, до образования пушистой пены.

Выложите в десертную форму, полейте вареньем и подавайте к столу.

Рыба, запеченная под грибным соусом

– рыба (целая тушка) – 400–500 г
– мука – 1 ст. ложка
– сок 1/2 лимона
– грибы – 100 г
– репчатый лук – 1 шт.
– сливочное масло – для жарки
– соль, перец – по вкусу
– Для соуса:
– мука – 1 ст. ложка
– сливочное масло – 50 г
– сливки – 2 ст. ложки
– куриный бульон – 3/4 стакана
2 порции
40 минут

Рыбу очистите, выпотрошите, посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком.

Обваляйте рыбу в муке и обжарьте на разогретом сливочном масле с двух сторон.

Приготовьте соус. Муку прокалите на сковороде, добавьте сливочное масло, хорошо перемешайте и постепенно, постоянно помешивая, добавьте сливки и бульон.

В отдельной сковороде обжарьте на сливочном масле мелко нарезанный лук и грибы. Добавьте их в полученный соус и потушите 5–7 минут.

Полейте рыбу полученным соусом и запекайте в духовке, разогретой до температуры 180 °С, в течение 10 минут.

Судак жареный со сливочно-лимонным соусом

– филе судака – 500 г
– мука – 4 ст. ложки
– лимон (сок) – 1/2 шт.
– соль и красный перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
– Для соуса
– лимон (сок и цедра) – 1/2 шт.
– сухое белое вино – 2 ст. ложки
– мука – 2 ст. ложки
– сливочное масло – 50 г
– сливки – 2 ст. ложки
3 порции
50 минут

Судака посолите, поперчите, сбрызните соком 1/2 лимона и дайте немного постоять.

Обваляйте судака в муке и обжарьте на растительном масле с двух сторон до готовности.

Приготовьте сливочно-лимонный соус. Прокалите муку на сковороде, добавьте сливочное масло и хорошо перемешайте. Добавьте сливки, сок и цедру лимона, вино. Посолите и поперчите по вкусу, доведите до кипения.

Полейте жареного судака этим соусом и подавайте к столу.

Десерт шоколадный

– блины – 1 шт.
– шоколадный йогурт – 1 баночка
– шоколад, натертый на мелкой терке, – 25 г
– миндальные орехи, кусочки шоколада – для украшения
1 порция
5 минут

На дно небольшой вазочки положите блин.

Залейте блин йогуртом.

Посыпьте десерт тертым шоколадом, украсьте орехами или кусочками шоколада и подавайте к столу.

Яйца, фаршированные рыбным паштетом

– рыбные консервы в масле – 1 банка
– яйца – 6–8 шт.
– зеленый лук – несколько перьев
– измельченная зелень укропа и петрушки – по вкусу
6 порций
55 минут

Яйца сварите вкрутую, очистите, разрежьте вдоль пополам и выньте желток.

Положите в блендер рыбу, 4 ст. ложки масла, в котором была законсервирована рыба, измельченную зелень, лук, желтки и все измельчите.

Нафаршируйте полученной массой половинки яиц, положите их на блюдо и украсьте зеленью.

Судак с овощами и морепродуктами

– судак – 500 г
– морепродукты (креветки, кальмары, мидии и т. д.) – 200 г
– морковь – 1 шт.
– лук-порей – 100 г
– сливочное масло – 50 г
– помидоры (консервированные в собственном соку) – 200 г
– белое вино – 1/2 стакана
– зелень сельдерея – по вкусу
4 порции
30 минут

Морковь и лук-порей нарежьте кольцами, сельдерей измельчите.

Обжарьте овощи на растительном масле до румяной корочки, добавьте помидоры, вино, сливочное масло и дайте соусу прокипеть.

Нарежьте рыбу на порционные куски, уложите в глубокую сковороду, залейте соусом и тушите на медленном огне 10–15 минут.

Добавьте морепродукты, потушите все вместе 5–7 минут и подавайте к столу.

Десерт с шоколадной пастой

– бисквит – 100 г
– молочно-шоколадная паста – 100 г
– орехи – 1 горсть
– готовые пирожные «Безе» – 2–3 шт.
– ликер «Бейлиз» – 4 ст. ложки
– кофе (готовый) – 100 мл

4 порции

15 минут

Кофе смешайте с ликером.

В порционные формы для десерта выложите нарезанный бисквит.

Пропитайте его кофейно-ликерной смесью.

Сверху выложите шоколадно-молочную пасту.

Посыпьте десерт измельченными орехами и безе.

Кальмары в пивном кляре

– кальмары – 300 г
– пиво – 1/2 стакана
– яйца – 1 шт.
– мука – 1/2 стакана
– соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
2 порции
30 минут

Белок отделите от желтка и взбейте в крепкую пену.

Смешайте пиво и желток, посолите и поперчите по вкусу, добавьте муку и тщательно перемешайте.

В полученную смесь осторожно добавьте взбитый белок.

Обмакните кальмаров в кляр и жарьте на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.

Судак по-молдавски

– филе судака или трески – 400 г
– перец – 2 шт.
– помидоры – 3 шт.
– морковь (мелкая) – 2 шт.
– репчатый лук – 2 шт.
– чеснок – 2 зубчика
– томатная паста – 2 ст. ложки
– мука – 2 ст. ложки
– растительное масло – 4 ст. ложки
– лимон (сок) – 1/2 шт.
– зелень, соль, перец – по вкусу

3 порции

45 минут

Овощи крупно нарежьте и потушите в глубокой сковороде с добавлением растительного масла.

Рыбу нарежьте крупными кусками, посолите, поперчите, сбрызните соком лимона, обваляйте в муке и обжарьте на растительном масле до золотистой корочки.

Перемешайте рыбу с овощами и тушите в течение 10–15 минут.

Десерт фруктовый с безе

– виноград зеленый – 250 г
– персики – 2 шт.
– киви – 2 шт.
– ежевика – 125 г
– полусухое вино – 1/2 стакана
– Для безе:
– яйца (белки) – 3 шт.
– лимонный сок – 2 ч. ложки
– лимонная цедра (измельченная) – 1 щепотка
– сахарная пудра – 75 г
4 порции
50 минут

Виноградинки разрежьте пополам и удалите косточки.

На несколько секунд опустите персики в кипяток, затем обдайте холодной водой, снимите кожицу, удалите косточки и нарежьте тонкими дольками.

Очистите киви и нарежьте тонкими кружочками.

Ежевику ополосните холодной водой и обсушите.

Положите фрукты в огнеупорную форму, влейте вино, перемешайте, накройте целлофаном и оставьте на 30 минут, чтобы пропитались.

Белки с лимонным соком взбейте в крепкую пену, добавляя лимонную цедру. С помощью кондитерского мешочка выдавите розеточки безе на фрукты.

Выпекайте десерт в духовке, разогретой до 250 °С, в течение 10 минут, пока верхушки безе не зарумянятся.

Закуска из кальмаров с луком

– кальмары – 300 г
– репчатый лук – 2 шт.
– листья салата, зелень – по вкусу
– Для маринада:
– вода – 0,5 л
– соль – 1,5 ст. ложки
– сахарный песок – 11/2 ст. ложки
– 6 %-ный уксус – 1/2 стакана
– растительное масло – 1/2 стакана
3 порции
1 час

Приготовьте маринад. Добавьте в кипящую воду соль, сахар, уксус и растительное масло.

Нарежьте лук кольцами, залейте горячим маринадом и оставьте на 45 минут.

На листья салата положите тонко нарезанные кальмары, а сверху – лук.

Украсьте блюдо свежей зеленью.

Судак с овощами

– филе судака – 450 г
– помидоры – 1 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– морковь – 1 шт.
– сладкий перец (небольшой) – 1 шт.
– мука – 2 ст. ложки
– лимонный сок – 1 ст. ложка
– куриный или рыбный бульон – 1/2 стакана
– майонез – 2 ст. ложки
– тертый сыр – 50 г
– зелень, соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки

3 порции
45 минут

Филе посолите, поперчите и сбрызните лимонным соком.

Обваляйте рыбу в муке и обжарьте на растительном масле до золотистой корочки.

Овощи нарежьте кольцами и обжарьте в течение 5 минут на растительном масле.

Положите рыбу на овощи, обмажьте майонезом, посыпьте тертым сыром, подлейте бульон, и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 30 минут.

Апельсины в кляре

– апельсин (тонкокожий) – 1 шт.
– Для кляра:
– яйцо – 1 шт.
– молоко – 4 ст. ложки
– мука – 2 ст. ложки
– растительное масло – 1 ч. ложка
– коньяк или ром – 1 ч. ложка
– соль, сахар – по вкусу
5 порций
25 минут

Апельсин нарежьте тонкими кружочками.

Приготовьте кляр. Отделите белок от желтка и взбейте в крепкую пену.

Разотрите желток с молоком, добавьте муку, масло, коньяк, соль и сахар.

Соедините белок с полученной смесью.

Каждую дольку апельсина обмакните в кляр и обжарьте в разогретом растительном масле до румяной корочки.

Посыпьте десерт сахарной пудрой и подавайте к столу.

Коктейль «Морской аквариум»

– креветки – 200 г
– мидии – 200 г
– раковые шейки – 200 г
– бульон – 1 л
– желатин – 50 г (или готовая смесь для рыбного заливного)
– лимон – 1 шт.
– соль и зелень – по вкусу

5 порций

3 часа

Отварите креветки, мидии и раковые шейки в подсоленной воде.

Бульон процедите и разведите им желатин согласно инструкции, приведенной на упаковке.

На дно глубокой полукруглой формы налейте немного бульона и дайте ему застыть в холодильнике. На застывший бульон выложите креветки, мидии, зелень, ломтики лимона, вновь залейте бульоном и поставьте в холодильник. Когда и этот слой застынет, выложите на него раковые шейки и зелень, вновь залейте бульоном и поставьте в холодильник.

Переверните форму на тарелку и укутайте на несколько минут полотенцем, смоченным горячей водой. Затем аккуратно снимите форму.

Филе судака с яблоками и луком

– филе судака или трески – 2 шт.
– зеленое яблоко – 1 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– майонез – 1 ст. ложка
– сыр (натертый на мелкой терке) – 50 г
– сок лимона – 1 ст. ложка
– мука – 1 ст. ложка
– зелень, соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки

2 порции

65 минут

Рыбное филе слегка отбейте, посолите, поперчите, сбрызните соком лимона.

Лук мелко нарежьте, яблоко натрите на крупной терке.

Лук и яблоко перемешайте, добавьте майонез, еще раз перемешайте.

На каждое филе выложите полученную смесь, сверните рулетом, заколите шпажками и обваляйте в муке.

Обжарьте филе на разогретом растительном масле до образования румяной корочки.

Аккуратно удалите шпажки, слегка смажьте филе майонезом, посыпьте сверху сыром и доведите до готовности в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 15 минут.

Лодка банановая

– банан – 1 шт.
– взбитые сливки – 50 г
– сахар – 2 ст. ложки
– фрукты – по вкусу
1 порция
15 минут

Банан очистите и аккуратно вырежьте середину.

Фрукты нарежьте мелкими кусочками.

Сливки взбейте с сахаром до образования крепкой пены.

При помощи кулинарного шприца выложите на банан взбитые сливки, а сверху уложите кусочки фруктов.

«Морской коктейль» в помидорах

– замороженная смесь «Морской коктейль» – 250 г
– помидоры – 4 шт.
– сок лимона – 1 ч. ложка
– майонез – 2 ст. ложки
– зелень укропа, соль и перец – по вкусу
– маслины – для украшения
4 порции
25 минут

Сварите смесь «Морской коктейль», остудите и сбрызните соком лимона.

Срежьте у помидоров верхушку и выньте мякоть.

Зелень измельчите, перемешайте с морепродуктами, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Выложите полученную смесь в помидоры и украсьте маслинами.

Палтус, запеченный с овощами

– филе палтуса – 500 г
– лимон (сок) – 1/2 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– перец (сладкий) – 1 шт.
– помидоры – 2 шт.
– белое вино – 1/4 стакана
– тертый сыр – 75 г
– майонез – 4 ст. ложки
– сушеная зелень – по вкусу
3 порции
60 минут

Филе палтуса положите в огнеупорную форму и замаринуйте: посолите, поперчите, сбрызните соком лимона, залейте белым вином, посыпьте сушеной зеленью и поставьте в холодное место на 25–30 минут.

Нарежьте овощи крупными кольцами и положите на рыбу.

Посыпьте блюдо тертым сыром и залейте майонезом.

Запекайте в духовке, разогретой до 200 °С, в течение 30–35 минут.

Бананы в слоеном тесте

– бананы – 2 шт.
– готовое слоеное тесто – 250 г
– миндальные орехи – 1 горсть
– сахар (тростниковый, коричневый) – 2 ст. ложки
– яйца (желток для смазывания) – 1 шт.

2 порции

45 минут

Бананы очистите.

Тесто тонко раскатайте.

Миндаль измельчите и смешайте с сахаром.

Каждый банан обваляйте в смеси орехов с сахаром, выложите на середину кусочка теста и заверните в него.

Смажьте тесто яйцом, посыпьте сахаром и выпекайте десерт в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 15–20 минут.

Креветочный коктейль

– креветки – 300 г
– авокадо средней величины – 1 шт.
– помидоры черри – 5–6 шт.
– маслины – 1 горсть
– кетчуп или томатный соус – 2 ст. ложки
– майонез – 3–4 ст. ложки
– соль, перец и зелень – по вкусу

3 порции
40 минут

Креветки отварите, остудите и очистите.

Авокадо очистите, удалите косточку и нарежьте мякоть кубиками.

Помидоры черри разрежьте на четвертинки, маслины нарежьте кружочками.

Все перемешайте, посолите, поперчите, заправьте томатным соусом, смешанным с майонезом, и украсьте зеленью.

Палтус, запеченный с маслинами

– палтус (стейк) – 400 г
– помидоры (консервированные в собственном соку) – 2 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– маслины – 2 ст. ложки
– мука – 1 ст. ложка
– сыр – 50 г
– растительное масло – 2 ст. ложки
– соль, перец, зелень – по вкусу

2 порции

45 минут

Мелко нарежьте лук и маслины.

В глубокую форму налейте растительное масло и 2 ст. ложки сока, в котором были законсервированы маслины.

Обжарьте в этой смеси лук, маслины и мелко нарезанные помидоры.

Палтус посолите, поперчите и обваляйте в муке.

Положите палтус в обжаренную смесь и посыпьте тертым сыром.

Запекайте рыбу в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 15–20 минут

Шашлычки фруктовые

– фрукты – 200 г
– готовый бисквитный корж – 1 шт.
– деревянные шпажки для шашлычков
2 порции
15 минут

Очищенные фрукты нарежьте небольшими кусочками.

С помощью фигурных формочек вырежьте из бисквитного теста небольшие цветочки.

На деревянные палочки нанижите дольки фруктов, чередуя их с бисквитом.

Посыпьте шашлычки сахарной пудрой и подавайте к столу.

Закуска из помидоров с сыром

– помидоры крупные крепкие – 2 шт.
– сыр – 50 г
– чеснок – 1 зубчик
– майонез – 1 ст. ложка
– зелень, соль и перец – по вкусу
2 порции
15 минут

Сделайте на помидоре глубокие надрезы.

Измельчите зелень и смешайте с толченым чесноком и майонезом.

Заполните надрезы в помидорах зеленью с чесноком, вставьте по кусочку сыра и, по желанию, полейте сверху майонезом.

Палтус с перечным соусом

– филе палтуса – 800 г
– сладкий красный перец – 1 шт.
– чеснок – 1 зубчик
– мука – 4 ст. ложки
– томатная паста – 1 ст. ложка
– соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
4 порции
45 минут

Филе палтуса сбрызните соком лимона, посолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Перец измельчите в блендере или пропустите через мясорубку, добавьте толченый чеснок, томатную пасту.

Переложите смесь в небольшую кастрюлю и проварите на медленном огне 5 минут.

Вылейте горячий соус на блюдо, сверху выложите обжаренную рыбу, украсьте ее лимоном и зеленью и подавайте к столу.

Фруктово-ягодное желе

– ягоды или фрукты – 100 г
– мягкий творог – 250 г
– сливки – 2 ст. ложки
– ванилин – 1 щепотка
– сахар – 2 ст. ложки
– фруктовое желе – 1 пакетик
2 порции
45 минут

Творог перемешайте с сахаром, сливками и ванилином.

Добавьте ягоды или фрукты.

Разведите фруктовое желе, согласно инструкции на упаковке.

Залейте фруктовое желе в фужеры и поставьте застывать в холодильник.

На застывшее желе выложите творог с фруктами, украсьте десерт кусочками желе или фруктами, охладите и подавайте к столу.

Помидоры, фаршированные брынзой с пряными травами

– брынза – 200 г
– майонез – 4 ст. ложки
– чеснок – 1 зубчик
– пряные травы, перец – по вкусу
2 порции
20 минут

Брынзу разомните, добавьте толченый чеснок, измельченные пряные травы, майонез и хорошо перемешайте.

Нарежьте помидоры крупными кружочками.

Положите на каждый кружочек помидора полученную массу, накройте вторым кружочком помидора, полейте майонезом и посыпьте мелко рубленной зеленью.

Количество слоев можно увеличить.

Рулет из палтуса с зеленью и сыром

– филе палтуса – 450 г
– сыр – 100 г
– зелень укропа и петрушки – 1 пучок
– майонез – 2 ст. ложки
– лимон – 1 ст. ложка
– соль, перец – по вкусу
– растительное масло – 1 ст. ложка

4 порции

45 минут

Филе палтуса посолите, поперчите и сбрызните соком лимона.

Натрите сыр на мелкой терке, смешайте с рубленой зеленью и майонезом.

Выложите полученную массу на филе палтуса, сверните рулетом и смажьте растительным маслом.

Плотно оберните рулет фольгой и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 30 минут.

Клубничное желе

– свежая клубника – 500 г
– желатин – 1 пакетик
– сахарный песок – 1/3 стакана
– вода – 500 мл
– сливки – для украшения

2 порции

1 час 10 минут

200 г клубники засыпьте сахаром, залейте водой и доведите до кипения, чтобы клубника окрасила отвар.

Остудите и процедите отвар.

Разведите желатин отваром согласно инструкции, приведенной на упаковке.

Вылейте в глубокую форму 1/3 раствора желатина и поставьте его застывать в холодильник.

На слой застывшего желатина положите клубнику, залейте ее половиной оставшегося раствора и поставьте застывать в холодильник.

На застывшее желе выложите еще один слой клубники, залейте оставшимся желатином и вновь поставьте в холодильник.

Украсьте желе сливками и подавайте к столу.

Помидоры, фаршированные баклажанами

– баклажаны средней величины – 1 шт.
– помидоры крупные – 2 шт.
– чеснок – 2 зубчика
– репчатый лук – 1 шт.
– тертый сыр – 50 г
– зелень кинзы, соль и перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
2 порции
35 минут

Обжарьте баклажаны на растительном масле с луком и измельченным чесноком до золотистого цвета.

Срежьте у помидоров верхушку, выньте мякоть, измельчите ее и добавьте к баклажанам с луком. Потушите все вместе 10 минут.

Зелень кинзы измельчите, добавьте в полученную смесь, посолите и поперчите.

Нафаршируйте полученной смесью помидоры, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке при температуре 180 °С, пока сыр не расплавится.

Рыба по-итальянски

– филе белой рыбы – 4 куска (500 г)
– помидоры черри – 10 шт.
– черные маслины – 25 г
– кедровые орехи – 2 ст. ложки
– оливковое масло – 1 ст. ложка
– свежий базилик – 1 горсть
– соль, перец – по вкусу

2 порции
25 минут

Филе белой рыбы (вместе с кожей) посолите и поперчите.

Подогрейте 1 ст. ложку оливкового масла в большой сковороде и обжарьте рыбу кожей вверх в течение 2–3 минут до хрустящей корочки.

Переложите рыбу на противень кожей вниз.

Положите на рыбу половинки маслин и помидоры черри, добавьте кедровые орехи.

Приправьте рыбу солью и свежемолотым перцем и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 12–15 минут.

Достаньте рыбу из духовки, посыпьте горстью свежего базилика, разложите по тарелкам и сбрызните оливковым маслом.

Вишневое желе

– вишня (свежая) – 500 г
– сливки – 4 ст. ложки
– желатин – 1 пакетик
– сахарный песок – 11/3 стакана
– вода – 500 мл

2 порции

1 час 10 минут

200 г вишни засыпьте сахаром, подождите, пока ягоды пустят сок, залейте водой и доведите до кипения, чтобы вишня окрасила отвар.

Остудите и процедите отвар.

Разведите желатин вишневым отваром.

Выложите свежую вишню в глубокую форму, залейте 1/2 разведенного желатина и поставьте в холодное место.

Половину оставшегося раствора желатина смешайте со сливками, вылейте на первый слой и опять поставьте в холодное место.

Вылейте оставшийся желатин на застывшее желе и снова дайте застыть.

Подавайте желе к столу охлажденным.

Баклажаны с помидорами и чесноком

– баклажаны – 1 шт.
– помидоры – 3 шт.
– чеснок – 2 зубчика
– майонез – 4 ст. ложки
– растительное масло для жарки – 4 ст. ложки
– соль, перец и зелень – по вкусу
2 порции
20 минут

Баклажаны нарежьте кружочками, посолите и поперчите.

Обжарьте кружочки баклажанов на разогретом растительном масле с двух сторон, пока не зарумянятся.

Нарежьте помидоры кружочками, чеснок и зелень измельчите.

На каждый баклажанный кружок выложите чеснок и зелень, сверху немного майонеза, затем кружочек помидора.

Капните на помидоры майонезом и посыпьте измельченной зеленью.

Запеченная рыба по-гречески

– филе белой рыбы – 1,5 кг
– репчатый лук – 2 шт.
– помидоры – 4 шт.
– белое вино – 1/2 чашки
– оливковое масло, соль, перец, зелень петрушки – по вкусу
6 порций
1 час

Лук нарежьте и обжарьте в оливковом масле. Добавьте зелень петрушки, мелко нарезанные помидоры, посолите, поперчите и тушите 20 минут.

Вылейте полученный соус в форму для духовки, сверху положите филе рыбы и залейте белым вином.

Добавьте оливковое масло, посолите, поперчите и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 35 минут.

Совет повара. *К этому блюду можно добавить оливки и маслины.*

Сорбет ягодный

– ягоды (любые) – 200 г
– мята – несколько листиков
– лимонная кислота – 1 щепотка
– сахар – по вкусу
– колотый лед – для охлаждения
2 порции
10 минут

Ягоды взбейте в блендере, добавив мяту, сахар и лимонную кислоту.

Добавьте в смесь колотый лед и еще раз взбейте.

Дайте сорбету постоять 3–5 минут, еще раз взбейте и подавайте к столу.

Башня из баклажанов

– баклажаны – 1 шт.
– помидоры – 3 шт.
– чеснок – 2 зубчика
– майонез – 4 ст. ложки
– тертый сыр – 50 г
– соль, перец и зелень – по вкусу
– растительное масло – для жарки

2 порции

25 минут

Баклажаны нарежьте кружочками, посолите и поперчите.

Обжарьте баклажаны на разогретом растительном масле с двух сторон, пока не зарумянятся.

Нарежьте помидоры кружочками, чеснок и зелень измельчите.

На каждый кружок баклажанов положите чеснок и зелень, сверху немного майонеза, а затем кружок помидора.

Чередуйте слои 2–3 раза.

Полейте башенку майонезом и посыпьте тертым сыром.

Запекайте в духовке при температуре 180 °С, пока сыр не расплавится.

Треска, жаренная с сушеными травами

– филе трески – 300 г
– мука – 2 ст. ложки
– лимон (сок) – 1/4 шт.
– сушеная зелень укропа
– и петрушки – по вкусу
– растительное масло – для жарки
2 порции
20 минут

Треску посолите, поперчите, сбрызните соком лимона и обваляйте в смеси сушеного укропа и петрушки.

Затем обваляйте рыбу в муке и обжарьте с двух сторон на растительном масле до румяной корочки или доведите до готовности в духовке.

Банановый пудинг

– творог – 500 г
– бананы (небольшие) – 2 шт.
– яйца – 6 шт.
– манная крупа – 2 ст. ложки
– сахарный песок – 1/3 стакана
– ванилин – 1 щепотка

3 порции

1 час

Пропустите бананы через мясорубку.

Разотрите творог с яйцами, добавьте сахар, ванилин, манную крупу и тщательно перемешайте (лучше миксером).

Соедините бананы с творожной смесью.

Выложите массу в смазанную маслом форму.

Запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 40–45 минут.

Подавайте пудинг к столу, полив ягодным сиропом или посыпав сахарной пудрой.

Баклажаны с начинкой

– баклажаны – 1 шт.
– помидоры – 2 шт.
– чеснок – 2 зубчика
– сыр – 75 г
– майонез – 2 ст. ложки
– соль, перец и зелень – по вкусу
2 порции
40 минут

Нарежьте баклажан вдоль, но оставьте его целым со стороны плодоножки.

Приготовьте начинку. Положите на тонкий ломтик сыра рубленый чеснок, измельченную зелень и кружочек помидора.

Положите начинку в каждый разрез, сделанный на баклажане, смажьте майонезом и закрепите шпажкой.

Посолите, поперчите и поставьте в духовку, разогретую до температуры 180 °С, на 25 минут.

Рыба по-восточному

– филе трески – 400 г
– перец (сладкий) – 1 шт.
– ананасы (консервированные) – 150 г
– соевый соус – 2 ст. ложки
– ананасовый сок – 2 ст. ложки
– мука – 2 ст. ложки
– сок лимона – 1/2 ст. ложки
– соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки
4 порции
45 минут

Разрежьте рыбу на крупные куски, обваляйте в муке, посолите, поперчите и обжарьте на разогретом растительном масле до золотистой корочки.

Добавьте нарезанные соломкой перец и ананас.

Приготовьте соус. Смешайте соевый соус, ананасовый и лимонный сок.

Добавьте соус к рыбе и тушите под крышкой 10 минут.

Пудинг из ванильных сухарей

– сухари – 150 г
– молоко – 2 стакана
– яйца – 3 шт.
– сахарный песок – 1/2 стакана
– сливочное масло – 100 г
– курага – 50 г
– изюм, орехи – по 1 горсти

6 порций

1 час 10 минут

Пропустите сухари через мясорубку и залейте горячим молоком.

Отделите желтки от белков, взбейте с сахаром и смешайте с сухарями.

Добавьте рубленые орехи, измельченную курагу, изюм и натертое на крупной терке охлажденное сливочное масло.

Взбейте белки и добавьте в полученную массу.

Выложите пудинг в смазанную маслом форму.

Выпекайте в духовке, разогретой до 180 ˚С, в течение 55 минут.

Рулетики из баклажанов

– баклажаны – 1 шт.
– сыр – 100 г
– чеснок – 2 зубчика
– грецкий орех – 2 шт.
– майонез – 100 г
– кинза – несколько веточек
– соль, перец – по вкусу
– растительное масло – для жарки

3 порции

1 час

Разрежьте баклажаны поперек тонкими полосками, посолите, поперчите и дайте постоять, чтобы ушла горечь.

Обжарьте с двух сторон на растительном масле.

Приготовьте фарш. Натрите сыр на терке, смешайте с толченым чесноком, майонезом, рублеными орехами, кинзой и тщательно перемешайте.

Выложите фарш на обжаренный баклажан, сверните баклажан трубочкой, уложите в тарелку и поставьте в холодильник на 30–40 минут.

Подавайте рулетики к столу с зеленью.

Рыба, запеченная под сыром

– филе рыбы – 300 г
– сыр – 100 г
– зеленый лук – 1 перышко
– сливочное масло – 25 г
– укроп, петрушка – по вкусу
2 порции
25 минут

Рыбное филе посолите, поперчите и обжарьте с двух сторон на сливочном масле до золотистого цвета.

Зелень нарежьте, обжарьте на сливочном масле, добавьте натертый сыр.

Положите рыбное филе на небольшой противень, сверху посыпьте сыром и зеленью и запекайте в духовке, разогретой до 180 ˚С, в течение 5–7 минут.

Пудинг шоколадный

– шоколад – 100 г
– творог – 500 г
– яйца – 6 шт.
– сахар – 1/2 стакана
– манная крупа – 2 ст. ложки
– ванильный сахар – 1 пакетик
– соль – 1 щепотка

8 порций

1 час

Яйца взбейте с сахаром, добавьте творог, манную крупу, ванильный сахар, соль и хорошо перемешайте.

Шоколад растопите на водяной бане, добавьте в полученную смесь и аккуратно перемешайте.

Выложите массу в высокую смазанную маслом огнеупорную форму и выпекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 40–45 минут.

Баклажаны с корейской морковью

– баклажаны средней величины – 2 шт.
– корейская морковь – 200 г
– брынза – 150–200 г
– майонез – 2 ст. ложки
– соль, специи, зелень – по вкусу
4 порции
45 минут

Нарежьте баклажаны вдоль пластинами и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Мелко нарежьте морковь, перемешайте с брынзой и добавьте специи и зелень.

Заверните полученную начинку в баклажаны.

Подавайте к столу, посыпав зеленью.

Рыба в томатном соусе

– рыба (небольшая тушка) – 1 шт.
– лимон – несколько долек
– соль, перец, оливковое масло – по вкусу
– Для соуса:
– мелкие помидоры – 4 шт.
– томатная паста – 1 ст. ложка
– чеснок – 1 зубчик
– лимонный сок – 1 ст. ложка
– сухое белое вино – 2 ст. ложки
– соль, перец, оливковое масло, зелень – по вкусу
1 порция
35 минут

Рыбу промойте, очистите, выпотрошите и сделайте поперечные надрезы.

Полейте рыбу оливковым маслом, посолите, поперчите и сбрызните лимонным соком.

Запекайте рыбу в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 15–20 минут.

Приготовьте соус. Ошпарьте помидоры кипятком, снимите кожицу и измельчите мякоть в блендере, добавив чеснок, томатную пасту, соль, перец и зелень.

Добавьте белое вино и доведите соус до кипения на медленном огне, постоянно помешивая.

Вылейте соус на порционную тарелку, сверху уложите рыбу, вставьте в надрезы дольки лимона и подавайте к столу.

Винегрет фруктовый

– зеленое яблоко – 1 шт.
– груша – 1 шт.
– вареный картофель – 2 шт.
– свежий огурец – 1 шт.
– стебель сельдерея – 1/2 шт.
– зеленый горошек – 100 г
– майонез – 100 г
– сахарный песок – 1/2 ч. ложки
– сок лимона – 1 ч. ложка
– зелень – по вкусу
– несколько долек апельсина – для украшения

4 порции

55 минут

Овощи и фрукты нарежьте кубиками, перемешайте и добавьте зеленый горошек.

Смешайте майонез, сахар и лимонный сок.

Заправьте винегрет соусом и украсьте дольками апельсинов и зеленью.

Острая закуска из перца

– перец сладкий зеленый – 1 кг
– Для маринада:
– на 0,5 л кипящей воды:
– соль – 11/2 ст. ложки
– сахарный песок – 11/2 ст. ложки
– 6 %-ный уксус – 1/2 стакана
– растительное масло – 1/2 стакана
– чеснок – 3 зубчика
5 порций
6 часов

Помойте и очистите перец

Положите перец на противень и в течение 30 минут запекайте в духовке при температуре 180 °С до образования румяной корочки.

Приготовьте маринад. Добавьте в кипящую воду соль, сахар, уксус, чеснок и растительное масло.

Залейте перец маринадом и оставьте на 6 часов.

Подавайте перец к столу с измельченным чесноком и свежей зеленью.

Шарики рыбные «Сюрприз»

– филе рыбы – 300 г
– креветки – 200 г
– белый хлеб (без корочек) – 100 г
– сливки – 50 г
– сыр – 50 г
– репчатый лук – 1 шт.
– панировочные сухари – 3 ст. ложки
– растительное масло – для жарки
4 порции
45 минут

Два раза пропустите рыбное филе через мясорубку с размоченным в сливках белым хлебом, сыром и луком.

Креветки сварите и очистите.

Фарш хорошо вымесите, сформируйте маленькие лепешки, выложите на каждую лепешку по креветке и слепите из лепешек круглые шарики.

Обваляйте каждый шарик в панировочных сухарях и поджарьте в кипящем растительном масле до готовности.

Салат фруктовый

– курага – 6–7 шт.
– мандарины – 2 шт.
– консервированные ананасы – 150 г
– изюм – 1 горсть
– орехи – 1 горсть
– корица – на кончике ножа

2 порции

15 минут

Нарежьте курагу и перемешайте с ананасами.

Добавьте разрезанные дольки мандарина, рубленые орехи и изюм.

Полейте десерт взбитыми сливками, украсьте изюмом и орехами и посыпьте корицей.

Закуска из перца с брынзой

– перец сладкий (разного цвета) – 5 шт.
– брынза – 200 г
– сливочное масло – 100 г
– оливки или маслины – 10–15 шт.
– зелень – по вкусу

5 порций

35 минут

Очистите перец от семян, опустите в кипящую воду на 2–3 минуты, выньте, дайте воде стечь и обсушите.

Размягченное сливочное масло и брынзу разомните вилкой, смешайте с рубленой зеленью и нафаршируйте перец.

Охладите закуску, а перед подачей на стол нарежьте перец кольцами и украсьте зеленью.

Крокеты рыбные

– рыба – 500 г
– картофель – 300 г
– желтки – 1 шт.
– панировочные сухари – 50 г
– зелень укропа и петрушки – по вкусу
3 порции
1 час

Рыбу и картофель сварите, охладите и пропустите через мясорубку с мелкой решеткой.

Тщательно вымесите фарш, добавьте желток, мелко нарубленную зелень, сформируйте небольшие шарики – крокеты и поставьте их в холодильник на 10–15 минут.

Обваляйте каждый крокет в панировочных сухарях.

Обжарьте крокеты в раскаленном растительном масле в глубокой сковороде или во фритюрнице.

Цитрусовое мороженое

– мороженое – 200 г
– лимон – 1/2 шт.
– апельсин (небольшой) – 1 шт.
– грейпфрут – 1/4 шт.
– грецкие орехи – 1 горсть
– сахар – 3 ст. ложки
2 порции
25 минут

Апельсин и лимон нарежьте.

Грейпфрут очистите от кожуры, удалите прожилки и косточки.

Измельчите в блендере или пропустите через мясорубку (по отдельности) лимон, апельсин и грейпфрут.

К каждому фрукту добавьте по 1 столовой ложке сахара.

На дно формочки для десерта положите апельсин, затем слой мороженого, лимон и снова слой мороженого. Сверху положите измельченный грейпфрут и посыпьте десерт орехами.

Капуста маринованная

– капуста – 1 маленький кочан
– свекла (мелкая) – 2–3 шт.
– чеснок – 5–6 зубчиков
– кинза – 1 пучок
– Для маринада:
– вода – 1 л
– растительное масло – 1 стакан
– уксус – 1 стакан
– соль – 3 ст. ложки
– сахарный песок – 1 стакан
– душистый перец – 5–6 горошин

6 порций

45 минут

Нарежьте капусту кубиками, чеснок и свеклу – тонкими пластинами, кинзу – крупно, и все перемешайте в небольшой кастрюле.

Приготовьте маринад. Добавьте в кипящую воду растительное масло, уксус, соль, сахар и перец.

Залейте овощи горячим маринадом.

Когда капуста остынет, поставьте ее в холодильник. Через 6–8 часов закуска готова.

Кальмары фаршированные

– кальмары – 500 г
– сыр – 200 г
– сладкий перец (разноцветный) – 2 шт.
– чеснок – 1 зубчик
– зелень – по вкусу
4 порции
55 минут

Тушки кальмаров очистите, промойте холодной водой и отварите в небольшом количестве подсоленной воды в течение 5–7 минут.

Сыр натрите на мелкой терке, перец нарежьте мелкими кубиками, зелень и чеснок измельчите. Все перемешайте.

Плотно нафаршируйте полученной смесью тушки кальмаров и поставьте в холодильник на 10 минут.

Нарежьте кальмаров кольцами и подавайте на стол.

Дыня с мороженым

– дыня (небольшая, круглая) – 1 шт.
– ягоды – 300 г
– мороженое (сливочное) – 400 г
4 порции
25 минут

Разрежьте дыню пополам и удалите семечки.

Аккуратно вырежьте мякоть и нарежьте кубиками.

Дайте мороженому немного растаять и размягчиться, затем добавьте в него кубики дыни и поставьте в морозильник.

Когда мороженое застынет, нарежьте его или сделайте шарики с помощью круглой ложки.

Выложите мороженое в половинку дыни и украсьте ягодами.

Кабачки под маринадом

– цуккини средней величины – 3 шт.
– морковь – 2 шт.
– репчатый лук – 2 шт.
– помидоры мелкие – 2 шт.
– чеснок – 1 зубчик
– мука – 3 ст. ложки
– растительное масло – для жарки
– соль, зелень, специи – по вкусу
4 порции
45 минут

Кабачки нарежьте тонкими пластинками.

Смешайте муку с солью, обваляйте кабачки в подсоленной муке и обжарьте на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.

Морковь натрите на терке, лук и помидоры нарежьте полукольцами, зелень измельчите.

В разогретом растительном масле сначала обжарьте лук, затем добавьте морковь, помидоры, зелень и толченый чеснок. Потушите овощи в течение 5–7 минут.

Выложите в глубокую, смазанную маслом огнеупорную форму сначала кабачки, затем 1/2 овощной смеси, вновь кабачки и оставшуюся овощную смесь.

Запекайте в духовке, разогретой до температуры 180 °С, в течение 20 минут.

Креветки с рисом

– креветки – 250 г
– рис – 1/2 стакана
– репчатый лук – 1 шт.
– сыр – 100 г
– томатный соус – 4 ст. ложки
– соевый соус – 1 ст. ложка
– соль, перец, зелень – по вкусу
4 порции
50 минут

Отварите креветки в подсоленной воде и очистите.

Мелко нарезанный лук обжарьте до золотистого цвета.

Перемешайте креветки с луком.

Отварите рис в небольшом количестве воды.

Натрите сыр на мелкой терке.

Перемешайте рис с сыром и выложите горкой на тарелку.

Сверху положите креветки, полейте смесью из томатного и соевого соусов и посыпьте зеленью.

Гоголь-моголь

– яйца (желток) – 1 шт.
– сахарная пудра – 3 ст. ложки
– сливки – 2 ст. ложки
– фрукты и печенье – для украшения
2 порции
20 минут

Желток взбейте, постепенно добавляя сахарную пудру, до образования крепкой, густой белой пушистой пены.

Добавьте сливки и продолжайте взбивать до однородной массы.

Выложите гоголь-моголь в вазочку, охладите и украсьте фруктами и печеньем.

Жюльен в хлебцах

– свежие грибы – 300 г
– репчатый лук (мелкий) – 1 шт.
– мука – 1 ст. ложка
– жирные сливки – 2 ст. ложки
– твердый сыр – 100 г
– белый хлеб – несколько толстых ломтиков
– соль, перец и зелень – по вкусу

2 порции

30 минут

Лук и грибы мелко нарежьте.

Обжарьте лук на сливочном масле до золотистого цвета, добавьте грибы и слегка обжарьте все вместе.

Посыпьте лук и грибы мукой, дайте муке слегка обжариться, добавьте сливки и все тщательно перемешайте.

Начините хлебцы полученной смесью, посыпьте тертым сыром и запекайте в разогретой духовке, пока не образуется румяная корочка.

Морские гребешки в соусе карри

– морские гребешки – 300 г
– карри – 1/2 ч. ложки
– репчатый лук – 1 шт.
– растительное масло – для жарки
– Для соуса:
– сливочное масло – 50 г
– мука – 2 ст. ложки
– сливки – 50 г
– овощной или куриный бульон – 1/2 стакана
– сок лимона – 1 ч. ложка
– соль, карри, перец – по вкусу

2 порции

55 минут

Лук нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Добавьте гребешки и обжарьте вместе с луком, добавив карри.

Приготовьте соус. Прокалите муку на сковороде, добавьте сливочное масло, хорошо перемешайте, добавьте сливки, бульон, лимонный сок, соль, перец. Дайте соусу покипеть 3–5 минут, постоянно помешивая.

Залейте гребешки с луком полученным соусом, перемешайте и подавайте к столу.

Самбук из сливы

– сливы – 500 г
– яйца (белок) – 2 шт.
– сахарный песок – 5 ст. ложек
– желатин – 1 пакетик (15 г)
– вода – 0,5 л
6 порций
55 минут

Сварите сливы.

Отвар процедите, а сливы протрите через сито.

Добавьте в сливовое пюре сахар, яичные белки и взбейте до образования крепкой пены.

В процеженный охлажденный отвар добавьте желатин и дайте ему раствориться.

Тонкой струйкой, постоянно помешивая, влейте отвар с желатином во взбитое пюре.

Выложите полученную смесь в высокие бокалы и поставьте в холодное место.

Жюльен из языка

– язык говяжий или телячий – 700 г

– репчатый лук – 1 шт.

– морковь (небольшая) – 1 шт.

– тертый сыр – 50 г

– яйца – 1 шт.

– круглые белые булочки – 3 шт.

– перец горошком, стебли петрушки и укропа, лавровый лист – по вкусу

– Для соуса:

– мука – 2 ст. ложки

– сливочное масло – 50 г

– бульон – 100 мл

– сливки – 100 мл

3 порции

3 часа 30 минут

Отварите язык, добавив лавровый лист, стебли петрушки и укропа, перец горошком, морковь и лук.

Выньте язык из бульона, подержите под холодной водой, очистите от кожи и нарежьте тонкой соломкой.

Приготовьте сливочный соус. Прокалите муку на сковороде, добавьте сливочное масло и быстро перемешайте. Разведите смесь водой или бульоном и добавьте сливки. Залейте язык соусом и тушите 5–7 минут.

Срежьте у булочки верхушку и аккуратно выньте хлебный мякиш. Заполните булочку начинкой и посыпьте тертым сыром.

Обмажьте булочки сырым яйцом и запекайте в духовке в течение 10 минут, чтобы сыр расплавился, а булочка зарумянилась.

Яйца «в футляре»

– яйца – 5 шт.
– мясо – 250 г
– белый хлеб (без корочек) – 1 кусочек
– репчатый лук – 1 шт.
– панировочные сухари – 100 г
– сухари из подсушенного белого хлеба – 100 г
– горчица – 2 ч. ложки
– растительное масло – 1 стакан
– соль, перец, специи, рубленая зелень – по вкусу
5 порций
45 минут

Приготовьте фарш. Мясо прокрутите через мясорубку вместе с луковицей и белым хлебом, размоченным в молоке или воде. Добавьте в фарш рубленую зелень, соль, перец и горчицу.

Сварите 3 яйца вкрутую.

Каждое яйцо заверните в лепешку из фарша. Сформируйте круглый шарик – «футляр».

Взбейте 2 сырых яйца. Обмакните «футляр» сначала в яйцо, затем – в панировочные сухари, затем опять в яйцо и в сухари из белого хлеба.

Обжарьте яйца до готовности в раскаленном растительном масле на сковороде или во фритюрнице.

Кофе глясе

– кофе молотый – 4 ч. ложки
– мороженое (крем-брюле) – 150 г
– шоколад тертый – 2 ч. ложки
– корица – 1 щепотка
– вода – 200 мл
– сахар – по вкусу
2 порции
25 минут

Приготовьте кофе. Залейте молотый кофе водой, доведите до кипения, добавьте корицу, шоколад и охладите.

Налейте кофе в бокалы, добавьте по шарику мороженого и подавайте к столу.

Жюльен из судака

– судак – 300 г
– тертый сыр – 50 г
– Для соуса:
– мука – 1/2 ст. ложки
– сливки – 100 г
– сливочное масло – 25 г
– рыбный бульон – 2 ст. ложки
– соль и перец – по вкусу
3 порции
40 минут

Сварите судака в небольшом количестве подсоленной воды.

Нарежьте рыбу и разложите в порционные жаростойкие формочки.

Приготовьте соус. Обжарьте муку на сковороде, добавьте масло, сливки, рыбный бульон, хорошо перемешайте, посолите и поперчите.

Залейте рыбу соусом, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку на 5–7 минут, пока сыр не зарумянится.

Яйца с грибами в картофельном пюре

– яйца – 3 шт.
– шампиньоны – 150 г
– картофель – 500 г
– репчатый лук – 1 шт.
– сметана – 1 ст. ложка
– молоко – 100 мл
– сливки – 50 мл
– сливочное масло – 55 г
– сыр – 50 г
– соль и специи – по вкусу
– растительное масло – для жарки
4 порции
55 минут

Картофель отварите до готовности.

Приготовьте пюре. Картофель разомните, добавьте сливочное масло, подогретые молоко и сливки, посолите по вкусу и хорошо перемешайте.

Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле до золотистого цвета, добавьте мелко нарезанные грибы и жарьте все вместе до готовности.

Сыр натрите на мелкой терке и перемешайте со сметаной.

Добавьте полученную смесь к грибам.

Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите, разрежьте пополам и удалите желток.

Нафаршируйте яйца грибной смесью.

В смазанную маслом форму выложите ровным слоем картофельное пюре и сделайте в нем углубления при помощи столовой ложки.

В углубления выложите фаршированные яйца, посыпьте натертым сыром и измельченными желтками.

Запекайте блюдо в духовке, разогретой до 180–200 °С, в течение 10 минут.

Кофе с корицей

– кофе (молотый) – 2 ст. ложки
– сахар – 4 ч. ложки
– корица (молотая) – 1/4 ч. ложки
– какао-порошок – 1/3 ч. ложки
– вода – 400 мл
2 порции
50 минут

Кофе перемешайте с корицей и какао.

Залейте двумя стаканами кипятка и выдержите 5 минут.

Разлейте кофе по маленьким чашкам, добавьте сахар и подайте к столу.

Жюльен креветочный

– креветки – 250 г
– сыр – 50 г
– Для соуса:
– мука – 1 ст. ложка
– сливочное масло – 30 г
– бульон – 200 мл
– сливки – 50 г

2 порции
45 минут

Отварите креветки в подсоленной воде.

Приготовьте соус. Растопите сливочное масло на сковороде, добавьте муку и слегка обжарьте. Добавьте бульон, в котором варились креветки, и хорошо перемешайте. Добавьте сливки и дайте соусу загустеть.

Выложите креветки в соус и немного поварите.

Разложите полученное блюдо в кокотницы (или маленькие глубокие сковородки), посыпьте сыром и поставьте в духовку на 5–7 минут, чтобы сыр подрумянился.

Овощи, тушенные с грибами

– кабачок (небольшой) – 1 шт.
– сладкий перец – 1 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– грибы – 200 г
– соль, перец, зелень – по вкусу
– растительное масло – для жарки

2 порции

45 минут

Овощи крупно нарежьте.

Обжарьте на растительном масле сначала лук, затем добавьте перец.

Добавьте кабачок и грибы и жарьте все вместе 5–7 минут.

Накройте овощи крышкой и тушите на медленном огне 15–20 минут.

Жюльен с морепродуктами

– замороженная смесь «Морской коктейль» – 500 г
– сыр – 50 г
– мука – 1 ст. ложка
– сливочное масло – 50 г
– сливки – 2 ст. ложки
– бульон – 4 ст. ложки
– соль, перец и зелень – по вкусу

5 порций
50 минут

Морепродукты отварите в небольшом количестве подсоленной воды.

Муку прокалите на сковороде до золотистого цвета, добавьте сливочное масло и хорошо перемешайте.

Постоянно помешивая, добавьте сливки и бульон, в котором варились морепродукты, и покипятите несколько минут.

Выложите морепродукты в специальную огнеупорную форму – кокотницу. Залейте соусом, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке, пока не образуется румяная корочка.

Ризотто с грибами и овощами

– рис – 1/2 стакана
– перец (сладкий) – 1 шт.
– морковь (небольшая) – 1 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– стручковая фасоль (или замороженная овощная смесь) – 50 г
– шампиньоны – 150 г
– соль, перец, зелень – по вкусу
– растительное масло – для жарки
4 порции
45 минут

Отварите рис в подсоленной воде.

Нарежьте лук, морковь, перец и фасоль кубиками и обжарьте в глубокой сковороде на растительном масле.

Добавьте в смесь нашинкованные пластинками шампиньоны и жарьте все вместе 10 минут.

Положите в смесь рис, все перемешайте, добавьте соль, перец и зелень по вкусу. Если понадобится, подлейте растительного масла.

Кулич пасхальный сладкий

– мука – 71/2 стаканов
– молоко – 11/2 стакана
– дрожжи – 50 г
– сливочное масло – 400 г
– яйца – 5 шт.
– сахар – 2 стакана
– соль – 1 ч. ложка
– шафран (порошок) – 1 ст. ложка
– или кардамон – 30 зерен
6–8 порций
3–3,5 часа

Вечером замесите тесто из 31/2 стаканов муки, 11/2 стаканов теплого молока и дрожжей и поставьте в теплое место.

На следующий день тщательно вымесите тесто, добавьте соль, сливочное масло, сахар, 5 желтков, шафран или толченые зерна кардамона.

После того как тесто станет однородным, добавьте взбитые сливки и оставшуюся муку. Посуду с тестом накройте полотенцем и поставьте в теплое место.

Готовое тесто положите в смазанную размягченным сливочным маслом форму, оставьте на некоторое время, чтобы поднялось, затем смажьте яйцом и поставьте в духовку.

Яичные шарики с орешком

– яйца – 4 шт.
– сливочное масло – 50 г
– сыр – 100 г
– грецкие орехи – 50 г
– майонез – 2 ст. ложки
– сушеная или свежая зелень укропа, соль и перец – по вкусу
4 порции
25 минут

Яйца сварите вкрутую и охладите.

Яйца и сыр натрите на мелкой терке. Перемешайте, добавьте натертое сливочное масло, майонез, поперчите, посолите, и вновь тщательно перемешайте.

Скатайте из полученной массы небольшие шарики, положите внутрь каждого половинку грецкого ореха и обваляйте шарики в мелко нарезанной или сушеной зелени укропа.

Поставьте шарики в холодильник на 15–20 минут. Подавайте к столу охлажденными.

Шампиньоны фаршированные

– шампиньоны (крупные) – 500 г
– репчатый лук – 1 шт.
– морковь – 1 шт.
– лимон – 1 долька
– сыр – 30 г
– сметана – 1 ст. ложка
– сливочное масло – 20 г

2 порции
55 минут

Отделите шляпки грибов от ножек. Ножки мелко нарежьте, а шляпки отварите в подсоленной воде, с добавлением дольки лимона, чтобы они не потеряли свой цвет.

Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле, добавьте натертую морковь и ножки грибов, посолите и поперчите.

Массу остудите, добавьте натертый на мелкой терке сыр и сметану, перемешайте.

Начините шляпки полученным фаршем, полейте сметаной и чуть присыпьте сыром.

Выложите грибы на противень и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, до образования румяной корочки.

Кулич заварной

– мука – 6 стаканов
– яйца – 15 шт.
– сливочное масло – 250 г
– молоко – 2 стакана
– сахар – 150 г
– изюм – 2 горсти
– дрожжи – 50 г
8 порций
3 часа

Вскипятите 11/2 стакана молока, заварите им 11/2 стакана муки, хорошо размешайте и остудите.

Разведите дрожжи в 1/2 стакана теплого молока, влейте в тесто и дайте тесту подняться.

Добавьте 15 желтков, растертых добела со 100 г сахара, и 15 взбитых в пену белков. Дайте тесту подняться еще раз.

Влейте растопленное сливочное масло, постепенно всыпьте муку, чтобы тесто получилось густое, хорошо вымесите его и добавьте 2 горсти изюма.

Выложите тесто в выстланную промасленной бумагой форму, посыпьте мелко нарубленным миндалем, дайте подняться и выпекайте.

Яйца «Лесная полянка»

– яйца – 4 шт.
– крепкая чайная заварка – 1/2 стакана
– майонез – 2 ст. ложки
– зелень – по вкусу
2 порции
25 минут

Яйца отварите вкрутую, остудите и очистите.

Срежьте белок с острой верхушки яиц так, чтобы получилась «шляпка» грибка, и аккуратно выньте желтки.

Положите «шляпки» в чайную заварку на 5–7 минут, чтобы они стали коричневыми.

Разомните желтки вместе с майонезом и измельченной зеленью и нафаршируйте яйца.

Выложите яйца на тарелку, посыпанную рубленой зеленью, и «наденьте» на них «шляпки».

Картофельный рулет с овощами

– картофель – 1 кг
– яйца – 2 шт.
– лук, помидоры, перец, кабачок – по вкусу
– растительное масло – для жарки
– соль и специи – по вкусу
6 порций
1 час 10 минут

Отварите картофель в подсоленной воде, остудите и теплым пропустите через мясорубку.

Добавьте 1 сырое яйцо и хорошо перемешайте.

Выложите картофельное пюре на смоченную водой пленку.

Обжарьте овощи на растительном масле до готовности и остудите.

Выложите овощи на картофельное пюре и сверните рулет.

Положите рулет в смазанную маслом форму, смажьте взбитым яйцом и наколите вилкой.

Запекайте рулет в духовке при температуре 180–200 °С до образования румяной корочки.

Глазурь-безе из белков

– сахарный песок – 1/2 стакана

– яичные белки – 6 шт.

Приготовьте сироп. Слегка смочите водой сахарный песок, поставьте на очень слабый огонь и проварите.

Сироп готов, если в холодной воде его капля превращается в твердый шарик. При варке сиропа такую пробу «на шарик» нужно делать часто, чтобы сироп не переварился в карамель.

Взбейте белки в густую и крепкую пену и заварите их кипящим сахарным сиропом. Вливайте сироп тонкой струйкой, постоянно, быстро и тщательно размешивая.

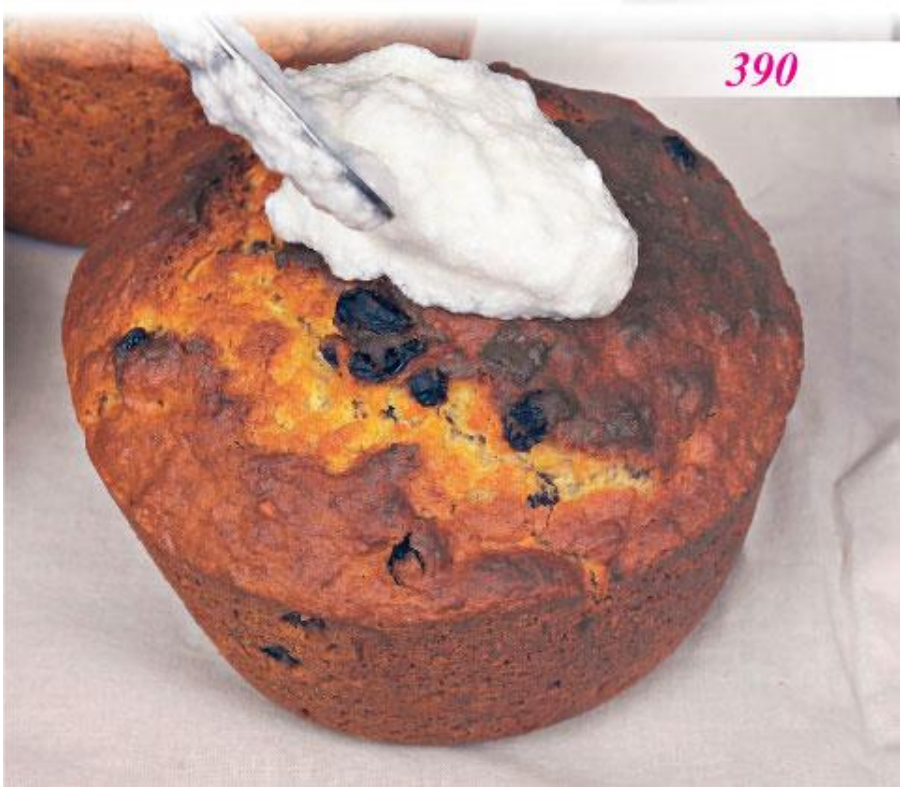
Такую глазурь можно использовать как для смазывания поверхности кулича, так и для нанесения рисунков.

Глазурь белая «Королевская»

– сахарная пудра – 250 г
– яичный белок – 1 шт.
– мука – 1 щепотка

Тщательно разотрите белок со свежеприготовленной сахарной пудрой, добавляя ее понемногу.

Затем всыпьте муку и тщательно перемешайте. Такая глазурь не будет растекаться при нанесении на кулич.



Мухоморы

– яйца – 3 шт.
– помидоры – 3 шт.
– майонез – 1/2 ст. ложки
– чеснок – 1/2 зубчика
– сыр – 75 г
– зелень – по вкусу

3 порции

25 минут

Яйца отварите, охладите и очистите.

Сыр натрите на терке, смешайте с майонезом и давленым чесноком.

Срежьте у помидора верхушку и нафаршируйте ее полученной сырной смесью.

Срежьте у яиц оба конца. Поставьте яйцо на тарелку, а сверху наденьте на него шляпку из помидора, фаршированного сыром.

Украсьте мухоморы зеленью.

Сладкий плов в тыкве

– тыква (небольшая) – 1 шт.
– рис – 3/4 стакана
– сухофрукты (курага, изюм, чернослив) – 150–200 г
– мед – 2 ст. ложки
– сливочное масло – 50 г
– вода – 1/2 стакана
4 порции
1 час 30 минут

У тыквы отрежьте верхушку, удалите семена.

Рис промойте в холодной воде.

Сухофрукты помойте, крупные – нарежьте.

Перемешайте рис, сухофрукты и мед.

Выложите полученную смесь в тыкву, долейте воды и накройте срезанной верхушкой.

Положите тыкву в глубокую форму, подлейте немного воды и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 1–1,5 часа (в зависимости от размера тыквы).

Совет повара. *Готовность блюда можно проверить, проткнув тыкву тонкой деревянной палочкой. Она должна входить в тыкву свободно.*

Пасха царская (сырая)

– творог – 1 кг
– желтки – 5–6 шт.
– сливочное масло – 450 г
– сахар – 500 г
– сливки 30 %-ные – 300 г
– изюм, миндаль, цукаты – по 100 г
– кардамон или ванилин – 1 щепотка
5 порций
более 12 часов

Разотрите сливочное масло с сахаром добела, добавляя желтки по одному.

Разотрите массу до полного растворения крупинок сахара, добавьте ванилин или молотый и просеянный через частое сито кардамон.

Добавьте дважды протертый через сито творог, изюм, миндаль, измельченные апельсиновые цукаты или лимонную цедру.

Тщательно перемешайте массу, добавьте взбитые сливки, еще раз перемешайте и заполните массой пасочницу, выстланную чуть влажной марлей. Накройте пасху блюдцем, на него положите небольшой груз и поставьте в холодильник на 12 часов.

Сыр, жаренный в масле

– сыр – 200 г
– яйца – 1 шт.
– мука – 2 ст. ложки
– молоко – 2 ст. ложки
– растительное масло – 1 ст. ложка
2 порции
20 минут

Нарежьте сыр кусочками толщиной 1 см.

Отделите белок от желтка и взбейте в крепкую пену.

Соедините желток с молоком, мукой и растительным маслом и тщательно перемешайте.

Аккуратно введите в полученную смесь белки.

Окуните кусочек сыра в смесь и быстро обжарьте на раскаленном растительном масле с двух сторон.

Шницель капустный с луком

– капустные листья (небольшие) – 5–6 шт.
– яйца – 1 шт.
– репчатый лук – 1 шт.
– соевый соус – 1 ст. ложка
– сахар – 1 щепотка
– панировочные сухари – 3 ст. ложки
– растительное масло – для жарки
5 порций
25 минут

Капустные листья отварите в небольшом количестве подсоленной воды и остудите.

Каждый лист обмакните во взбитое яйцо, обваляйте в сухарях и обжарьте на разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Лук нарежьте кольцами, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте на разогретом растительном масле до румяной корочки. Долейте на сковороду соевый соус, смешанный с сахаром, и дайте луку полежать в этой смеси 5 минут.

Выложите поверх капустных шницелей кольца обжаренного лука и подавайте блюдо на стол.

Пасха царская (вареная)

– творог – 2 кг
– яйца – 10 шт.
– сливочное масло – 400 г
– сметана – 800 г
– сахар – 600–700 г
– ядра миндаля – 100 г
– изюм – 100 г
– ванилин – щепотка

6–8 порций
более суток

Творог и сливочное масло протрите через сито, добавьте сметану, тщательно перемешайте и доведите до кипения, непрерывно помешивая деревянной лопаточкой, чтобы масса не пригорела.

Снимите с огня и как можно быстрее охладите, непрерывно помешивая.

В остывшую массу добавьте сахар, изюм, миндаль, ванилин и все перемешайте, Положите пасху в пасочницу, выстланную чуть влажной марлей, плотно утрамбовывая массу. Наверх положите блюдце, на него – небольшой груз и поставьте в холодильник на сутки.

Грузинская сырная паста

– творог – 300 г
– зелень укропа, петрушки, базилика, кинзы, черемши – 1 пучок
– молодой чеснок – 1–3 зубчика
– соль, специи и перец – по вкусу
4 порции
15 минут

Зелень мелко нарежьте.

Чеснок измельчите или пропустите через чеснокодавилку.

Творог посолите, поперчите и перемешайте с чесноком и зеленью.

Картофель «гармошка»

– картофель – 500 г
– растительное масло – 1/2 стакана
– соль – 1 щепотка
– перец – 1 щепотка
– карри – 1 щепотка
4 порции
45–50 минут

Картофель очистите и сделайте глубокие поперечные надрезы.

Смешайте растительное масло, соль и специи.

Полейте картофель полученной смесью, положите на противень и запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, до готовности.

Яйца крашеные

– 1–й способ
– яйца
– луковая шелуха (обычного или красного лука)
– 2–й способ
– яйца
– березовые листья
– 3–й способ
– яйца (вареные)
– овощные соки – свекольный, морковный, сок шпината

Вареные яйца обязательно должны быть на праздничном пасхальном столе. Красное яйцо – это символ Воскресения, символ Пасхи. Согласно православной традиции, красить яйца нужно в Чистый четверг.

1–й способ

В зависимости от цвета шелухи, яйца получаются от светло-рыжего до темно-коричневого оттенка. Шелуха красного лука окрашивает яйца в фиолетовый цвет. Чтобы цвет яиц был более насыщенным, шелухи нужно взять побольше

Возьмите луковую шелуху и варите ее около получаса.

Опустите вымытые яйца в отвар, варите в течение 10 минут, затем доведите до кипения, выньте и остудите.

2–й способ

Чтобы получились яйца желтого цвета, приготовьте отвар из листьев молодой березы (можно сухих) и настаивайте его около 30 минут.

Опустите вымытые яйца в отвар, варите в течение 10 минут, затем доведите до кипения, выньте и остудите.

3–й способ

Яйца сварите вкрутую, остудите и натрите овощными соками.